

"Согласовано"

Директор

Подпись ФИО

Меню на 10.02.2026

Школа № 99

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
--------------------	----------	-----------	---------	-------	------	-----------

Холодные блюда

№6/Л.	Б-д с колб." Сервелат Финский"...	20/25	25.05	139.5	4.77	7.43	13.34
5/294 М.	Гамбургер с котлетой из птицы /лист салата/пакет/...	190/1	74.32	362	19.44	11.72	44.46
67/ М.	Винегрет овощ./зел. гор., лист сал./зел./...	100/1/1	23.55	125.1	1.4	10.1	7.29
572/2002	Салат овощной с мясом /филе сол.ог./...	100/1	42.57	115.3	5.7	6.2	7.48
47/М	Салат из кв.капусты /зел.лис. сал./...	100/1/1	28.29	84	1.3	5	8
75 /М.	Икра свекольная /зел. лист сал./...	100/1/1	18.32	13.93	2.4	7.6	13
57/ Л.	Салат из красной фасоли/ зелень, лук реп./...	100	24.00	98	3.2	7.8	3.2
17/ Л.	Салат из соленых огурцов с луком...	100	31.54	104	0.12	12.9	2.4
19/Л.	Салат из свежих помидор/зелень/...	100	27.31	77.7	1	6.11	4.57
338 /М	Яблоко...	100	17.60	47	0.4	0.4	8.8
338/М.	Мандарины...	100	40.00	38	0.8	0.2	7.5
338/М.	Апельсины...	100	36.80	43	0.9	0.2	8.1
629/Л.	Лимон с сахаром...	30/10	10.72	67.6	8.26	0.04	15.48
674 /Л.	Яблоки печеные...	75	19.06	120.7	0.22	0.15	30.1

Первые блюда

103 М.	Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./...	250	14.40	137	4.9	2.5	26
--------	------------------------------------	-----	-------	-----	-----	-----	----

Вторые блюда

54-23м/330 М.	Котлеты руб. из птицы / филе/...	100	62.45	168.5	19.2	4.26	13.46
496/ Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен....	90	72.19	327	20.7	22.4	10
Акт отраб. 07.09.2022г	Отбивная нат.школьная с сыр из ф.птицы/помид./...	110	-	252.2	24.2	23.8	14
293 /М.	Птица жареная/ бедро/...	100	71.17	184	24.18	17.09	0.04
293 М	Птица жареная/голень/...	100	71.17	184	24.18	17.09	0.04
№392.М.	Пельмени отварные...	200/20	111.66	352	19.6	13	37.2
№377 /Л.	Рыба жареная / минтай филе/...	100	56.19	146	15.2	7.54	4.27
Акт прораб. от №486/Л.	Шашлычок школьный / филе птицы/...	120	117.68	186	19.2	16.8	14
	Голубцы /соус смет. томат./...	85/50	73.03	162	10.7	9.59	8.71

Диетические

291/М.	Плов из птицы / филе/...	50/150	67.52	333.73	15.51	14.58	20.45
362Л.	Пудинг из творога со сметаной...	100/20	88.31	237	13.4	10.9	20.7
241/сб.201 7 г	Мясо говядина отварное...	50	113.00	88.5	15.65	2.95	
156,385/П	Овощи отварные с рисом припущ./заморож./...	200	56.69	195.8	5.4	5.2	29.6
156/П	Овощи отварные/фасоль стручковая/...	100	48.49	75	3	2.6	10

Гарниры

304 М.	Рис отварной...	150	21.61	209.7	3.65	5.37	36.68
312 М	Картофельное пюре...	150	28.58	137.25	4.06	4.8	22.43
147 /М.	Картофель жаренный в кожуре/пакет/...	150	89.49	306	4.35	15.75	30.3

Мучные изделия

398 /М.	Блинчики с фруктовым фаршем с маслом...	110/5	57.98	384	4.4	8.47	64.2
№397 /М.	Блинчики с маслом...	60/3	31.84	148.8	3.18	6.06	19.8
№537/П./а кт контр.пр-к	Пицца школьная Оригинальная /ветчина/...	110	78.92	241	10.4	10.9	25.4
№413/М. 747/ Л.	Пицца школьная... Сосиска запеч. в тесте...	100 55/50	52.83 49.69	299 228	9.89 9.6	16.25 13.84	28.3 26.9
№850 сб.1997г.	Хачапури имеретинские...	75	58.86	346	13.9	28.17	36.78
418 сб2017г.М	Слойка с конфитюром...	100	25.75	333.3	3.17	11.79	50.72
ТТК № 3 766/Л.	Булочка с сыром... Сдоба обыкновенная...	60 100	16.46 17.56	218 262	5.48 7.76	6.52 4.72	34.4 47.1
774/Л.	Булочка сдобная с помадой /ванильной/...	100	22.82	340	7.3	8.8	57.9
№738.758/ Л.	Пирожок печен.с капустой...	60	13.83	132	3.9	3.26	20.76
№685,№68 7,№734 сб.	Пирожок печеный с творогом...	60	24.15	124.8	7.38	4.38	23.34
741 Л.	Ватрушка с конфитюром...	75	24.34	253	4.97	9.2	39.6
Гост31806- Акт	Корж... Круассан с ветчиной и сыром/пакет/...	100 145	42.40 111.07	286 388	4.89 15.62	8.43 12.28	47.68 53.5
Гост 31806-201	Слойка с фруктовой начинкой...	90	68.64	286	7.6	3.7	53.5
ту9115-001	Хлебный батон...	50	4.60	116.9	3.78	1.09	16.5
Гост 58161-201	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный...	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28

Напитки

495 П	Компот из смеси сухофруктов...	200	6.98	132.8	0.66	0.09	22.01
375,376/М/	Чай с сахаром...	200	2.78	60	0.07	0.02	15
375,376/М.	Чай с лимоном...	200/7	5.02	62	0.13	0.02	15.2
	Чай черный классический 2 гр./ пакет/с сах....	200/15	9.13	60	0.07	0.02	15
	Чай зеленый 2 гр с сах. / пакет/...	200/15	11.05	60	0.07	0.02	15
	Чай черный с Бергамотом 2 гр.с сах....	200/15	9.13	60	0.07	0.02	15

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 10.02.2026

Школа № 99

(Комплексное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
291/М. Плов из птицы / филе/	40/160	57.49	298.66	11.51	14.58	26.45
139/М Капуста тушеная	60	10.91	46.2	1.71	2.21	10.23
ТУ 9115-00 Хлебный батон	57	5.27	128.59	4.95	1.27	20.85
375,376/М/ Чай с сахаром	200	2.78	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 1:	517	76.45	533.45			
Комплекс 2 Завтрак						
291/М. Плов из птицы / филе/	50/150	67.52	333.73	15.51	14.58	20.45
75 с62017 Икра морковная	100	15.89	9.12	2.014	1.02	0.255
ту9115-001 Хлебный батон	43	3.94	100.1	3.2	0.92	13.01
375,376/М/ Чай с сахаром	200	2.78	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:	543	90.13	502.95			
Комплекс 3 Обед						
103 М Суп карт. с мак. из.-ми /верм./	200	11.51	114.6	2.15	3.27	12.54
229 М Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	45/45	30.15	150.5	12.78	15.46	4.42
312 М Картофельное пюре	150	28.58	137.25	4.06	4.8	22.43
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.91	61.9	0.9	0.1	8.2
ТУ 9115-00 Хлебный батон	34	3.16	86.83	3.15	0.8	12
Гост Хлеб /йодир./	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	6.98	132.8	0.66	0.09	22.01
338 /М Яблоко	100	17.60	47	0.4	0.4	8.8
Итого комплекс 3:	854	107.03	779.496			
Комплекс 4 Обед						
103 М. Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	14.40	137	4.9	2.5	26
№ 229/М Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	40/60	27.77	150.5	12.78	16.46	4.42
312/М. Картофельное пюре	180	34.30	188.4	3.67	5.76	24.516
ту9115-001 Хлебный батон	49	4.54	116.9	3.78	1.09	16.5
Гост Хлеб /йодир./	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	6.98	132.8	0.66	0.09	22.01
Итого комплекс 4:	799	90.13	774.216			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 10.02.2026
Школа № 99
(Комплексное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 5 Завтрак						
291/М. Плов из птицы / филе/	40/160	57.49	298.66	11.51	14.58	26.45
139/М Капуста тушеная	60	10.91	46.2	1.71	2.21	10.23
ТУ 9115-00 Хлебный батон	57	5.27	128.59	4.95	1.27	20.85
375,376/М/ Чай с сахаром	200	2.78	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 5:	517	76.45	533.45			
Комплекс 6 Обед						
103 М Суп карт. с мак. из.-ми /верм./	200	11.51	114.6	2.15	3.27	12.54
229 М Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	45/45	30.15	150.5	12.78	15.46	4.42
312 М Картофельное пюре	150	28.58	137.25	4.06	4.8	22.43
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.91	61.9	0.9	0.1	8.2
ТУ 9115-00 Хлебный батон	34	3.16	86.83	3.15	0.8	12
Гост Хлеб /йодир./	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	6.98	132.8	0.66	0.09	22.01
338 /М Яблоко	100	17.60	47	0.4	0.4	8.8
Итого комплекс 6:	854	107.03	779.496			
Комплекс 7 Завтрак						
291/М. Плов из птицы / филе/	50/150	67.52	333.73	15.51	14.58	20.45
75 с62017 Икра морковная	100	15.89	9.12	2.014	1.02	0.255
ту 9115-00 Хлебный батон	43	3.94	108.3	3.6	0.92	13.01
375,376/М/ Чай с сахаром	200	2.78	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:	543	90.13	511.15			
Комплекс 8 Обед						
103 М. Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	14.40	137	4.9	2.5	26
№ 229/М Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	40/60	27.77	150.5	12.78	16.46	4.42
312/М. Картофельное пюре	180	34.30	188.4	3.67	5.76	24.516
78/2004г. Икра свекольная	100	16.81	132	2.4	7.6	13
ту9115-001 Хлебный батон	38	3.54	100.1	3.2	0.92	13.01
Гост Хлеб /йодир./	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	6.98	132.8	0.66	0.09	22.01
табл.24 /94 Яблоко свежее	115	20.24	54.05	0.46	0.46	11.27
Итого комплекс 8:	1003	126.18	943.466			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством