

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 06.09.2024 Школа №6 (Льготное питание ОВЗ)

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

Комплекс 5 Завтрак

260 М	Гуляш (свинина)	40/50	42.71	278.1	9.58	25.37	2.6
171/302 М	Каша пшеничная	150	14.78	221.25	6.32	4.5	38.85
т.24/1994	Помидор св.	60	12.32	14.4	0.66	0.12	0.84
ту9115-001	Хлебный батон	42	3.75	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376/М	Чай с сахаром	200/15	2.89	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 5:		557	76.45	667.27			

Комплекс 6 Обед

№138	Суп картофельный с перловкой	200	13.90	85.8	1.61	4.07	9.58
сб.2004 г.							
290/330/М.	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	50/50	53.25	150	11.78	10.12	2.93
171/302 М	Каша гречневая	150	17.09	243.75	8.6	6.1	38.64
71 М	Огурец свеж.	60	10.21	17.82	0.42	0.06	0.42
ту9115-001	Хлебный батон	42	3.76	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.09	132.8	0.66	0.09	32.01
Итого комплекс 6:		772	107.03	772.306			

Комплекс 7 Завтрак

260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.43	309	10.64	28.19	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	17.70	265.5	7.56	5.45	46.62
т.24/1994	Помидор св.	60	12.32	14.4	0.66	0.12	0.84
ту9115-001	Хлебный батон	42	3.79	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376/М	Чай с сахаром	200/15	2.89	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		597	90.13	742.42			

Комплекс 8 Обед

№138	Суп картофельный с перловкой	250	17.37	134.06	2.52	6.36	14.98
сб.2004г.							
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.92	233	10.04	11.33	11.88
302/ М.	Каша пшеничная	180	17.28	275.4	7.92	6.88	45.45
71 М	Огурец свеж.	50	8.51	5.5	0.35	0.05	0.35
ту9115-001	Хлебный батон	38	3.37	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
707/ Л.	Сок фруктовый " Мой" 0,200	1 шт.	35.00	88			
Итого комплекс 8:		638	126.18	878.096			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 06.09.2024 Школа №6 (Льготное питание)

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

Комплекс 1 Завтрак

260 М	Гуляш (свинина)	40/50	42.71	278.1	9.58	25.37	2.6
171/302 М	Каша пшеничная	150	14.78	221.25	6.32	4.5	38.85
т.24/1994	Помидор св.	60	12.32	14.4	0.66	0.12	0.84
ту9115-001	Хлебный батон	42	3.75	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376/М	Чай с сахаром	200/15	2.89	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 1:		557	76.45	667.27			

Комплекс 2 Завтрак

260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.43	309	10.64	28.19	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	17.70	265.5	7.56	5.45	46.62
т.24/1994	Помидор св.	60	12.32	14.4	0.66	0.12	0.84
ту9115-001	Хлебный батон	42	3.79	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376/М	Чай с сахаром	200/15	2.89	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:		597	90.13	742.42			

Комплекс 4 Обед

№138	Суп картофельный с перловкой	250	17.37	134.06	2.52	6.36	14.98
сб.2004г.							
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.92	233	10.04	11.33	11.88
302/ М.	Каша пшеничная	180	17.28	275.4	7.92	6.88	45.45
№139/М	Капуста тушеная / масло рас./	30	5.02	28.2	0.75	1.38	3.21
ТУ 9115-00	Хлебный батон	33	2.92	86.83	3.15	0.805	16.45
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
375/376/М	Чай с сахаром	200/15	2.89	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:		828	90.13	866.106			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством