

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 18.10.2023
Школа №6
(Организация питания (бюджет))

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17 М. Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.33	4.54	38.85
т.24/1994 Помидор св.	60	7.65	47	0.66	0.12	0.84
ТУ9115-00 Хлебный батон	25	2.16	58.45	2.25	0.575	11.75
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
Итого комплекс 1:	533	76.45	573.7			
Комплекс 2 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17М. Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
т.24 /1994 Помидор свеж.	30	3.82	0.56	0.33	0.06	1.4
ту 9115-00 Хлебный батон	43	3.73	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
табл.24/94 Яблоко	100	13.20	47	10.4	0.4	19.8
Итого комплекс 2:	651	90.13	665.27			
Комплекс 3 Обед						
102/2017 г. М Суп картофельный с горохом	200	8.90	116.6	4.39	4.21	13.23
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	60.98	327	20.7	22.4	10
202/309/17 №52/17г Макароны отварные	150	18.07	168.4	5.51	4.51	26.44
№52/17г Салат из свеклы отварной	60	7.48	55.6	0.84	3.6	4.95
ТУ9115-00 Хлебный батон	26	2.24	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост 2077- Хлеб Бородинский	20	1.56	46	1.12	0.22	9.9
№349/17 М Компот из сухофрукты	180	7.80	119.32	0.59		28.81
Итого комплекс 3:	726	107.03	891.37			
Комплекс 4 Обед						
102/17 М. Суп картофельный с горохом	250	11.13	177	6.2	5.6	22.3
498,582/04 Л. Биточки руб. из птицы / филе/ с с-м белым.	60/40	38.58	256	17.44	16.75	7.24
202/17 М. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
№52/17г Салат из свеклы отварной	50	6.23	46.4	0.71	3.01	4.13
ТУ9115-00 Хлебный батон	32	2.75	70.1	2.7	0.69	14.1
Гост 2077- Хлеб Бородинский	25	1.95	57.5	1.4	0.27	12.35
№349/17 М Компот из сухофрукты	180	7.80	119.32	0.59		28.81
Итого комплекс 4:	817	90.13	928.46			

Директор/Технолог



Калькулятор



Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 18.10.2023

Школа №6

(Льготное питание ОБЗ)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 5 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17 М. Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.33	4.54	38.85
т.24/1994 Помидор св.	60	7.65	47	0.66	0.12	0.84
ТУ9115-00 Хлебный батон	25	2.16	58.45	2.25	0.575	11.75
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
Итого комплекс 5:	533	76.45	573.7			
Комплекс 6 Обед						
102/2017 г. М Суп картофельный с горохом	200	8.90	116.6	4.39	4.21	13.23
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	60.98	327	20.7	22.4	10
202/309/17 №52/17г Макароны отварные	150	18.07	168.4	5.51	4.51	26.44
Салат из свеклы отварной	60	7.48	55.6	0.84	3.6	4.95
ТУ9115-00 Хлебный батон	26	2.24	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост 2077- №349/17 М Хлеб Бородинский	20	1.56	46	1.12	0.22	9.9
Компот из сухофрукты	180	7.80	119.32	0.59		28.81
Итого комплекс 6:	726	107.03	891.37			
Комплекс 7 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17М. Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
т.24 /1994 Помидор свеж.	30	3.82	0.56	0.33	0.06	1.4
ту 9115-00 Хлебный батон	43	3.73	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
табл.24/94 Яблоко	100	13.20	47	10.4	0.4	19.8
Итого комплекс 7:	651	90.13	665.27			
Комплекс 8 Обед						
102/17 М. Суп картофельный с горохом	250	11.13	177	6.2	5.6	22.3
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	60.98	327	20.7	22.4	10
202/17 М. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
№52/17г Салат из свеклы отварной	70	8.72	64.8	0.98	4.2	5.78
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.48	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост 2077- Хлеб Бородинский	25	1.95	57.5	1.4	0.27	12.35
№349/17 М Компот из сухофрукты	200	8.67	132.8	0.662	0.09	32.014
775 сб 200 Булочка российская	60	9.56	177	4.22	4.81	29.22
Итого комплекс 8:	915	126.18	1231.76			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством