

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

"Школа №6"

Меню на 09.01.2024
Школа №6
(Льготное питание)



Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак							
291 М	Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.18	81.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
	Итого комплекс 1:	510	76.45	465.69			
Комплекс 2 Завтрак							
291 М	Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
45/2004 г.	Салат из квашеной капусты	30	7.00	25.2	0.039	1.5	2.4
ТУ 9115-00	Хлебный батон	36	3.34	81.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
	Итого комплекс 2:	581	90.13	512.69			
Комплекс 3 Обед							
103 М	Суп картофельный с макарон. из.-ми /вермиш./	200	12.26	94.6	2.15	2.27	13.96
229 М	Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	29.07	111	11.01	5.06	3.8
312 М	Картофельное пюре	150	28.29	137.25	3.06	4.8	20.43
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту9115-001	Хлебный батон	41	3.78	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост	Хлеб	20	1.73	46	1.12	0.22	9.9
2077-88	ржано-пшеничный						
Акт контр. проработк	Кисель из ягод заморожен.	200	12.02	160	0.31		39.4
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
	Итого комплекс 3:	871	107.03	714.57			
Комплекс 4 Обед							
103/2017	Суп картофельный с вермишелью	250	15.33	120	2.9	2.5	21
229 М	Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	29.07	111	11.01	5.06	3.8
№312/М.	Картофельное пюре	180	33.93	188.46	4.6	8.37	24.57
54-28зН	Свекла отварная дольками	40	4.45	64	0.28	0.04	
ТУ9115-00	Хлебный батон	25	2.31	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост	Хлеб	20	1.73	46	1.12	0.22	9.9
2077-88	ржано-пшеничный						
375/376/17	Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
	Итого комплекс 4:	808	90.13	641.91			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством