

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 12.01.2024 Школа №6 (Льготное питание)



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

Комплекс 1 Завтрак

260 М	Гуляш (свирина)	40/50	48.81	278.1	9.58	25.37	2.6
171/302 М	Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.32	4.5	38.85
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту9115-001	Хлебный батон	37	3.40	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 1:		552	76.45	678.07			

Комплекс 2 Завтрак

260/17М	Гуляш /свин./	50/50	61.05	309	10.64	28.19	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
таб 024	Свекла отварная дольками	50	5.56	51.5	1.15	0.05	5.85
сб. 1994 г.							
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.22	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 2:		580	90.13	767.83			

Комплекс 3 Обед

96 М	Рассольник ленинградский	200	14.17	85.8	1.61	4.07	9.58
290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	48.31	135	10.6	9.11	2.64
171/302 М	Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
150 П	Икра кабачковая	60	12.85	70.8	1.14	5.34	4.62
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост	Хлеб	20	1.73	46	1.12	0.22	9.9
2077-88	ржано-пшеничный						
349 М	Компот из сух.фрукты	200	8.67	132.8	0.6	0.09	32
Итого комплекс 3:		760	107.03	807.67			

Комплекс 4 Обед

96 сб 2017	Рассольник ленинградский	250	17.71	107.25	2.52	6.36	14.98
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.70	190	10.04	11.33	11.88
302/ М.	Каша пшеничная	180	16.21	275.4	7.92	6.88	45.45
табл24/94	Икра кабачковая	25	5.36	29.75	0.3	2.24	1.93
ТУ9115-00	Хлебный батон	30	2.74	70.1	2.7	0.69	14.1
Гост	Хлеб	20	1.73	46	1.12	0.22	9.9
2077-88	ржано-пшеничный						
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:		820	90.13	778.5			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

