

"Согласовано"
Директор

Подпись ФИО



Меню на 19.01.2024 Школа №6 (Льготное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
54-25м-202 0 Курица тушеная с морковью /филе/	90	48.93	113.76	12.69	5.1	3.9
171/302 М Каша пшеничная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.66	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:	555	76.45	521.98			
Комплекс 2 Завтрак						
54-25м-202 0 Курица тушеная с морковью /филе/	100	54.37	126.4	14.1	5.67	4.33
302/ М. Каша пшеничная	180	16.21	275.4	7.92	6.88	45.45
47 / М. Салат кваш. капусты	50	11.63	42	0.65	2.5	4
ту 9115-00 Хлебный батон	46	4.24	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:	591	90.13	609.01			
Комплекс 3 Обед						
102 М. Суп картофельный с горохом	200	10.22	118.6	4.39	4.22	13.23
229 М Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	29.07	111	11.01	5.06	3.8
312/ М Картофельное пюре	150/3	32.52	157.05	3.84	6.98	20.48
Акт. кон. п Кукуруза консервир.	60	19.23	31.3	1.2	0.2	6.1
ТУ9115-00 Хлебный батон	24	2.23	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный	200	12.03	114.6	0.16	0.16	27.88
20/9/22 акт к/пр. Компот из ягод заморожен.						
Итого комплекс 3:	757	107.03	639.616			
Комплекс 4 Обед						
102/ М. Суп картофельный с горохом	250	12.77	148.25	5.48	6.77	16.53
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
45/2004 г. Салат из квашеной капусты	30	7.00	25.2	0.039	1.5	2.4
ТУ9115-00 Хлебный батон	21	1.95	46.76	1.57	0.2	19.32
Гост Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:	816	90.13	628.286			

Директор/Технолог

[Signature]

Калькулятор

[Signature]

Зав производством

[Signature]

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 19.01.2024
Школа №6
(Льготное питание ОВЗ)



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

Комплекс 5 Завтрак

54-25м-2020	Курица тушеная с морковью /филе/	90	48.93	113.76	12.69	5.1	3.9
171/302 М	Каша пшенная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.66	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 5:		555	76.45	521.98			

Комплекс 6 Обед

102 М.	Суп картофельный с горохом	200	10.22	118.6	4.39	4.22	13.23
229 М	Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	29.07	111	11.01	5.06	3.8
312/ М	Картофельное пюре	150/3	32.52	157.05	3.84	6.98	20.48
54-21з(акт	Кукуруза консервир.	60	19.23	31.3	1.2	0.2	6.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	24	2.23	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
20/9/22 акт	Компот из ягод заморожен.	200	12.03	114.6	0.16	0.16	27.88
к/пр.							
Итого комплекс 6:		757	107.03	639.616			

Комплекс 7 Завтрак

54-25м-2020	Курица тушеная с морковью /филе/	100	54.37	126.4	14.1	5.67	4.33
302/ М.	Каша пшенная	180	16.21	275.4	7.92	6.88	45.45
47 / М.	Салат кваш. капусты	50	11.63	42	0.65	2.5	4
ту 9115-00	Хлебный батон	46	4.24	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		591	90.13	609.01			

Комплекс 8 Обед

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	12.77	148.25	5.48	6.77	16.53
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
Акт. кон. п	Кукуруза консервир.	40	12.82	44.5	1.05	2.05	5.4
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.61	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
707/ 2004	Сок фруктовый "Мой" 0,200	1 шт.	31.25	88			
Итого комплекс 8:		640	126.18	745.726			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством