



Меню на 26.01.2024
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	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
ТУ 9115-00 Хлебный батон	37	3.40	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 5:	552	76.45	671.38			
Комплекс 6 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 /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
349 М Компот из сух.фрукты	200	8.67	132.8	0.6	0.09	32
Итого комплекс 6:	760	107.03	810.286			
Комплекс 7 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	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:	580	90.13	772.83			
Комплекс 8 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
150 П Икра кабачковая	60	12.85	70.8	1.14	5.34	4.62
ту9115-001 Хлебный батон	41	3.73	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/ 2004 Сок фруктовый " Мой" 0,200	1 шт.	31.25	88			
Итого комплекс 8:	651	126.18	873.586			

Директор/Технолог *Д.И.У.* Калькулятор *А.И.* Зав производством *В.И.М.*



Меню на 26.01.2024 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	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
ТУ 9115-00 Хлебный батон	37	3.40	86.83	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:	552	76.45	671.38			
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	86.83	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	772.83			
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 /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
349 М Компот из сух.фрукты	200	8.67	132.8	0.6	0.09	32
Итого комплекс 3:	760	107.03	810.286			
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 /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:	820	90.13	781.116			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством