

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

"Школа №6"

Меню на 09.02.2024
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	49.01	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	35	3.20	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:	550	76.45	671.38			
Комплекс 2 Завтрак						
260/17М Гуляш /свин./	50/50	61.30	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. Хлебный батон	32	2.97	70.1	2.7	0.69	14.1
ТУ9115-00 Хлебный батон	32	2.97	70.1	2.7	0.69	14.1
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:	577	90.13	756.1			
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 пшенная	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

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО
МБОУ

"Школа №6"

Меню на 09.02.2024 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	49.01	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	35	3.20	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:		550	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	61.30	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.							
ТУ9115-00	Хлебный батон	32	2.97	70.1	2.7	0.69	14.1
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		577	90.13	756.1			
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



Калькулятор



Зав производством

