



Меню на 13.05.2024
Школа №6
(Льготное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
15 М Сыр полутвердый	15	14.46	54	3.48	4.43	
120/121 М Суп молочный с макарон. из-ми (вермишель)	250	24.93	150	5.48	4.75	17.95
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
382 М Какао с молоком	200	20.21	118.6	4.08	3.54	17.58
338 М Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Итого комплекс 1:	605	76.45	463.12			
Комплекс 2 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	50/50	49.83	193	15.5	11	8.7
202/ М. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
150 П Икра кабачковая	50	10.71	59	0.95	4.45	3.85
ту 9115-00 Хлебный батон	46	4.22	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	619.35			
Комплекс 3 Обед						
82 М Борщ с капустой и картофелем	200	10.87	83	1.44	3.94	8.75
268/331 М Биточки /гов./ с с-м см. том.	60/30	58.13	333.8	10.5	27.34	10.82
171/302 М Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
54-27эН Морковь отварная дольками	60	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.67	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						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
Итого комплекс 3:	760	107.03	973.086			
Комплекс 4 Обед						
82/ М Борщ с капустой и картофелем	250	13.49	106	2	5.2	13.1
294,330/М Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	39.91	190	10.04	11.33	11.88
302/М. Каша гречневая	180	21.17	292.5	10.18	7.34	46.37
54-27эН Морковь отварная дольками	30	3.92	37.6	0.8	2	4.1
ТУ9115-00 Хлебный батон	30	2.76	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						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
Итого комплекс 4:	810	90.13	877.616			

Ген. директор/Технолог *В.И.С.* Калькулятор

А.А. Зав. производством *О.М.*