



Меню на 12.01.2024 Гимназия № 118

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Холодные блюда						
№6/2004г. Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	18.67	139.5	4.77	7.43	13.34
5/294 М Бутерброд с котлетой из птицы	190	65.10	362	19.44	11.72	44.46
95,612 /04г. Рыба жарен. под маринад. минтай / филе/	50/50	31.39	173	5.8	8.3	14.83
67/17 М. Винегрет овощной с зелен.	100/1	19.05	124	1.4	10.1	6.8
47/17 М Салат из кв.капусты с зелен.	100/1	24.04	84	1.3	5	8
78/04Л. Икра свекольная /зелень/	100/1	16.92	13.93	2.4	7.6	13
57/04 Л. Салат из красной фасоли/ зелень, лук реп./	100	18.87	98	3.2	7.8	3.2
№17/04 Л. Салат из соленых огурцов с луком	100	25.96	104	0.12	12.9	2.4
338 М Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Таб.24/94 Апельсины	100	24.00	43	0.9	0.2	8.1
таб.24/94 Мандарины	100	22.80	38	0.8	0.2	7.5
629/04 Л. Лимон с сахаром	30/10	14.84	67.6	8.26	0.04	15.48
674/ 04Л. Яблоки печеные	75	14.70	120.7	0.22	0.15	30.1
Первые блюда						
96 сб 2017 Рассольник ленинградский	250	17.71	107.25	2.52	6.36	14.98
Вторые блюда						
260/17М Гуляш /свин./	50/50	62.73	309	10.64	28.19	2.89
294,330/М Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	67.73	327	20.7	22.4	10
293 М Птица жареная/ бедро/	100	68.65	184	24.18	17.09	0.04
№377 сб.04Л. Рыба жареная / минтай филе/	100	47.07	160	19.6	6.8	4.2
379/94г. Эскалоп/свин./	85	130.23	343.15	17.1	52.6	
Диетические						
№358 сб 2004 Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	87.58	251	15.2	12.4	18.9

Гарниры

171/302 М	Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.32	4.5	38.85
171/302 М	Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
171/302 М	Каша пшенная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88

Мучные изделия

№398 сб.17г.М.	Блинчики с фруктовым фаршем с маслом	110/5	46.40	384	4.4	8.47	64.2
№413/2017	Пицца школьная	100	48.17	299	9.89	16.25	28.3
747/2004 Л	Сосиска запеч. в тесте	55/50	42.32	228	9.6	13.84	26.9
№850 сб.1997г.	Хачапури имеретинские	75	53.42	346	13.9	28.17	36.78
418 сб2017	Слойка с повидлом	100	22.18	333.3	3.17	11.79	50.72
№408.471/ 17 М.	Пирожки печ. из прес.сл. теста с вишневым фаршем	75	33.98	88	2.42	1.08	17.11
Акт конт. пр. 05.10.2	Слойка с маковой начинкой	120	31.66	333.3	3.17	11.79	50.72
566/1973	Слойка с марципаном/ помадка шок. сах. /	100	38.79	426	7.9	10.2	58.6
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	16.92	218	5.48	6.52	34.4
766/2004	Сдоба обыкновенная	100	16.73	262	7.76	4.72	47.1
774/2004	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	24.39	340	7.3	8.8	57.9
685 ,723,687 /9	Пирожок печеный с картофелем	60	11.17	153	3.91	4.7	23.75
741/764/04	Ватрушка с творогом	75	26.02	202	9.22	5.48	29.18
№741 сб 2004	Ватрушка с конфитюром	75	17.75	253	4.97	9.2	39.6
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.58	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост 2077-88	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.73	46	1.12	0.22	9.9

Напитки

Акт контр. проработк	Кисель из ягод заморожен.	200	12.02	160	0.31		39.4
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
375,377/ М	Чай с лимоном	200/15/7	6.88	62	0.13	0.02	15.2
	Чай Черный пакет б/с 2гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Чай Зеленый пакет б/с 2гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Чай Фруктовый пакет б/с 2 гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Сахар	15г.	2.28	60			15

Напитки и соки

707/ 2004	Сок фруктовый " Мой" 0,200	1 шт.	31.25	88			
Гост 28188-201	Вода питьевая 0,5 без/газа	1шт.	36.25				

Директор/Технолог

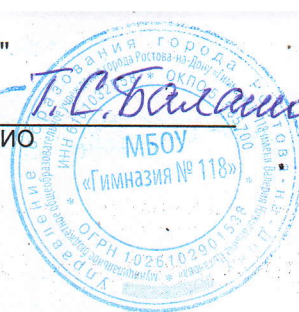
Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись ФИО



Меню на 12.01.2024 Гимназия № 118 (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
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. Хлебный батон	35	3.22	81.83	3.15	0.805	16.45
ТУ 9115-00 375/376 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

"Согласовано"

Директор

Подпись ФИО



Меню на 12.01.2024 Гимназия № 118 (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
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 5:		552	76.45	678.07			

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	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 6:		760	107.03	807.67			

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	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 7:		580	90.13	767.83			

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	20	1.73	46	1.12	0.22	9.9
2077-88	ржано-пшеничный						
707/ 2004	Сок фруктовый " Мой" 0,200	1 шт.	31.25	88			
Итого комплекс 8:		651	126.18	870.97			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством