

## Меню на 01.02.2024

### 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	32.67	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	Мандарины	100	22.80	38	0.8	0.2	7.5
Таб.24/94	Апельсины	100	24.00	43	0.9	0.2	8.1
674/ 04Л.	Яблоки печеные	75	14.70	120.7	0.22	0.15	30.1
629/04 Л.	Лимон с сахаром	30/10	14.84	67.6	8.26	0.04	15.48

#### Первые блюда

101М	Суп картофельный с крупой /рис/	250	14.06	85.75	1.98	2.71	12.11
------	---------------------------------	-----	-------	-------	------	------	-------

#### Вторые блюда

259/М.	Жаркое подомашнему/свин./	40/160	68.69	437.7	14.04	33.7	18.94
№297.330/17	Фрикадельки из птицы /окорочка б/к/ с/см.	60/40	43.25	160.8	8.59	11.92	4.86
377/04 Л.	Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
№392 сб 17г.М.	Пельмени отв. со сметаной	200/20	93.75	352	19.6	13	37.2
496/04 Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	-	327	20.7	22.4	10

#### Диетические

411 сб. 2004 г	Мясо говядина отварное	50	115.75	88.5	15.65	2.95	
№358 сб 2004	Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	87.58	251	15.2	12.4	18.9

#### Гарниры

202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	201.45	5.56	8.1	26.45
-----------	-------------------	-----	-------	--------	------	-----	-------

171/302 М	Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.32	4.5	38.85
522/04	Картофель жареный	150	33.60	306	4.35	15.75	30.3

### 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
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
№408.471/ 17 М.	Пирожки печ. из прес.сл. теста с вишневым фаршем	75	33.98	88	2.42	1.08	17.11
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 /ванильной/	100	24.39	340	7.3	8.8	57.9
№ 685/98г 5 ч №646	Пирожок печеный с курагой	60	17.52	160	6.6	12	52
№738.758/ 2004	Пирожок печен.с капустой	60	14.50	132	3.9	3.26	20.76
№741 сб 2004	Ватрушка с конфитюром	75	17.75	253	4.97	9.2	39.6
741/764/04	Ватрушка с творогом	75	26.02	202	9.22	5.48	29.18
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.58	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост 58161-201	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28

### Напитки

349 М.	Компот из сухофрукты	200	8.67	132.8	0.6	0.09	32
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 Фруктовый пакет б/с 2 гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Чай Зеленый пакет б/с 2гр*	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				
	Напиток негаз. "Холодный Чай "Т.З. Fructomania 0,5л в ассортименте	1шт.	40.00	1			0.2
	Напиток не газ. "СЕНЕЖСКАЯ+малина "Сенежская+лимон-мят а 0,44	1 шт	43.75	15			4.5

Директор/Технолог



Калькулятор



Зав производством



"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Т.С. Баламова



## Меню на 01.02.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание)

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

### Комплекс 1 Завтрак

№278 .331/М.	Тефтели ( 1 вариант) кот.гов.	60/30	42.70	123.55	6.41	7.16	8.39
202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	201.45	5.56	8.1	26.45
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 1:</b>		<b>555</b>	<b>76.45</b>	<b>516.12</b>			

### Комплекс 2 Завтрак

278.331/ М.	Тефтели ( 1 вариант) кот.гов.	60/40	44.54	137.27	7.12	8	9.32
202/ М.	Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
Акт. кон. п	Кукуруза консервир.	40	12.82	44.5	1.05	2.05	5.4
ту 9115-00	Хлебный батон	46	4.20	105.21	4.05	1.035	21.15
375,377/ М	Чай с лимоном	200/15/7	6.88	62	0.13	0.02	15.2
<b>Итого комплекс 2:</b>		<b>588</b>	<b>90.13</b>	<b>551.12</b>			

### Комплекс 3 Обед

101/М	Суп картофельный с крупой /рис/	200	11.25	68.6	1.58	2.17	9.69
259/М.	Жаркое по-домашнему/свин./	40/160	61.09	437.7	14.04	33.7	18.94
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
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						
349 М.	Компот из сухофрукты	200	8.67	132.8	0.6	0.09	32
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
<b>Итого комплекс 3:</b>		<b>810</b>	<b>107.03</b>	<b>842.416</b>			

### Комплекс 4 Обед

101М	Суп картофельный с крупой /рис/	250	14.06	85.75	1.98	2.71	12.11
№297.330/ 17	Фрикадельки из птицы /окорочка б/к/ с/см.	60/40	43.25	160.8	8.59	11.92	4.86
302/М.	Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
таб.24/94	Помидор соленый	30	7.19	37	0.48	0.06	1.02
ту9115-001	Хлебный батон	39	3.60	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						
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 4:</b>		<b>834</b>	<b>90.13</b>	<b>751.186</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО



*Т.С. Баламова*

## Меню на 01.02.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание ОВЗ)

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

### Комплекс 5 Завтрак

№278 .331/М.	Тефтели ( 1 вариант) кот.гов.	60/30	42.70	123.55	6.41	7.16	8.39
202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	201.45	5.56	8.1	26.45
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 5:</b>		<b>555</b>	<b>76.45</b>	<b>516.12</b>			

### Комплекс 6 Обед

101/М	Суп картофельный с крупой /рис/	200	11.25	68.6	1.58	2.17	9.69
259/М.	Жаркое по- домашнему/свин./	40/160	61.09	437.7	14.04	33.7	18.94
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
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						
349 М.	Компот из сухофрукты	200	8.67	132.8	0.6	0.09	32
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
<b>Итого комплекс 6:</b>		<b>810</b>	<b>107.03</b>	<b>842.416</b>			

### Комплекс 7 Завтрак

278.331/ М.	Тефтели ( 1 вариант) кот.гов.	60/40	44.54	137.27	7.12	8	9.32
202/ М.	Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
Акт. кон. п	Кукуруза консервир.	40	12.82	44.5	1.05	2.05	5.4
ту 9115-00	Хлебный батон	46	4.20	105.21	4.05	1.035	21.15
375,377/ М	Чай с лимоном	200/15/7	6.88	62	0.13	0.02	15.2
<b>Итого комплекс 7:</b>		<b>588</b>	<b>90.13</b>	<b>551.12</b>			

### Комплекс 8 Обед

101М	Суп картофельный с крупой /рис/	250	14.06	85.75	1.98	2.71	12.11
259/М.	Жаркое по- домашнему/свин./	40/160	61.09	437.7	14.04	33.7	18.94
таб 24	Помидор соленый	60	14.39	32.5	1.5	1.5	3
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.66	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			
<b>Итого комплекс 8:</b>		<b>570</b>	<b>126.18</b>	<b>786.086</b>			

Директор/Технолог

*Александр*

Калькулятор

*Александр*

Зав производством

*Александр*