

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Т.С. Баламова

«Гимназия №118»

## Меню на 06.02.2024

### Гимназия № 118

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Холодные блюда</b>						
№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
67/17 М. Винегрет овощной с зелен.	100/1	19.05	124	1.4	10.1	6.8
78/04Л. Икра свекольная /зелень/	100/1	16.92	13.93	2.4	7.6	13
47/17 М Салат из кв.капусты с зелен.	100/1	24.04	84	1.3	5	8
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
<b>Первые блюда</b>						
103/2017 Суп картофельный с вермишелью	250	15.33	120	2.9	2.5	21
<b>Вторые блюда</b>						
№392 сб 17г.М. Пельмени отв. со сметаной	200/20	93.75	352	19.6	13	37.2
294/2017г Котлеты рублен. из птицы /филе/	90	55.95	198	15.62	8.55	14.54
293 М Птица жареная/ бедро/	100	68.65	184	24.18	17.09	0.04
229 М Рыба тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	30.35	105	9.75	4.95	3.8
377/04 Л. Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
сб. 1994 г 381 Котлета отбивная свин./косточ/	77/20	101.81	492.8	14.5	43.6	10.24
<b>Диетические</b>						
291 М Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
241/сб.201 7 г Мясо говядина отварное	50	115.46	88.5	15.65	2.95	
362 сб.2004 Пудинг из творога со сметаной	100/20	80.98	237	13.4	10.9	20.7

## Гарниры

304/17 М.	Рис отварной	150	19.13	209.7	3.65	5.37	36.68
312 М	Картофельное пюре	150	28.29	137.25	3.06	4.8	20.43

## 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
Акт конт. пр. 05.10.23 г.	Слойка с молоком сгущенным вареным/ шоколад.кокос/	110	38.61	357	7.59	10.27	58.62
№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
№738.758/ 2004	Пирожок печен.с капустой	60	14.50	132	3.9	3.26	20.76
№ 685/98г 5 ч №646	Пирожок печеный с курагой	60	17.52	160	6.6	12	52
№687/ 685/фарш	Пирожок печеный с мясом	60	46.06	172	8.43	6.22	20.35
№405,470, 406 сб.201	Пирожок печ. сд. с яблоками	100	19.65	92	1.82	2.04	16.62
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 58161-201	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28

## 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

Директор/Технолог



Калькулятор



Зав производством





"Согласовано"

Директор

Подпись ФИО



## Меню на 06.02.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание)

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

### Комплекс 1 Завтрак

291 М	Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.18	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 1:</b>		<b>510</b>	<b>76.45</b>	<b>470.69</b>			

### Комплекс 2 Завтрак

291 М	Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
45/2004 г.	Салат из квашеной капусты	30	7.00	25.2	0.039	1.5	2.4
ТУ 9115-00	Хлебный батон	36	3.34	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
<b>Итого комплекс 2:</b>		<b>581</b>	<b>90.13</b>	<b>517.69</b>			

### Комплекс 3 Обед

103 М	Суп картофельный с макарон. из.-ми /вермиш./	200	12.26	94.6	2.15	2.27	13.96
229 М	Рыба тушеная в томате с овощами/минтай/	45/45	27.32	94.5	8.78	4.46	3.42
312 М	Картофельное пюре	150	28.29	137.25	3.06	4.8	20.43
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту 9115-00	Хлебный батон	46	4.21	105.21	4.05	1.035	21.15
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
Акт контр. проработк	Кисель из ягод заморожен.	200	12.02	160	0.31		39.4
338 М	Яблоко	110	14.52	51.7	10.78	0.44	0.44
<b>Итого комплекс 3:</b>		<b>876</b>	<b>107.03</b>	<b>717.076</b>			

### Комплекс 4 Обед

103/2017	Суп картофельный с вермишелью	250	15.33	120	2.9	2.5	21
229 М	Рыба тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	30.35	105	9.75	4.95	3.8
№312/М.	Картофельное пюре	180	33.93	188.46	4.6	8.37	24.57
54-28зН	Свекла отв. дольками	30	3.34	39.6	0.72	2.28	3.9
ТУ9115-00	Хлебный батон	23	2.14	58.45	2.25	0.575	11.75
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
375/376/17	Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
<b>Итого комплекс 4:</b>		<b>796</b>	<b>90.13</b>	<b>614.126</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав. производством

"Согласовано"

Директор

Подпись ФИО



**Меню на 06.02.2024**  
**Гимназия № 118**  
**(Льготное питание ОВЗ)**

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

**Комплекс 5 Завтрак**

291 М	Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.18	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 5:</b>		<b>510</b>	<b>76.45</b>	<b>470.69</b>			

**Комплекс 6 Обед**

103 М	Суп картофельный с макарон. из.-ми /вермиш./	200	12.26	94.6	2.15	2.27	13.96
229 М	Рыба тушеная в томате с овощами/минтай/	45/45	27.32	94.5	8.78	4.46	3.42
312 М	Картофельное пюре	150	28.29	137.25	3.06	4.8	20.43
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту 9115-00	Хлебный батон	46	4.21	105.21	4.05	1.035	21.15
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
Акт контр. проработк	Кисель из ягод заморожен.	200	12.02	160	0.31		39.4
338 М	Яблоко	110	14.52	51.7	10.78	0.44	0.44
<b>Итого комплекс 6:</b>		<b>876</b>	<b>107.03</b>	<b>717.076</b>			

**Комплекс 7 Завтрак**

291 М	Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
45/2004 г.	Салат из квашеной капусты	30	7.00	25.2	0.039	1.5	2.4
ТУ 9115-00	Хлебный батон	36	3.34	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
<b>Итого комплекс 7:</b>		<b>581</b>	<b>90.13</b>	<b>517.69</b>			

**Комплекс 8 Обед**

103/2017	Суп картофельный с вермишелью	250	15.33	120	2.9	2.5	21
229 М	Рыба тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	30.35	105	9.75	4.95	3.8
№312/М.	Картофельное пюре	180	33.93	188.46	4.6	8.37	24.57
47/ М	Салат из квашеной капусты	60	13.96	51.42	1.024	3.002	5.073
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.68	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						
Акт контр. проработк	Кисель из ягод заморожен.	200	12.02	160	0.31		39.4
табл.24 /94	Яблоко свежее	115	15.18	54.05	0.46	0.46	11.27
<b>Итого комплекс 8:</b>		<b>965</b>	<b>126.18</b>	<b>821.066</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством