

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

*Т.С. Балашова*  
Гимназия № 118

## Меню на 09.02.2024 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
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 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
<b>Первые блюда</b>						
96 сб 2017 Рассольник ленинградский	250	17.71	107.25	2.52	6.36	14.98
<b>Вторые блюда</b>						
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
№486 сб2004 г н/ Голубцы /соус смет. томат./	85/50	85.00	162	10.7	9.59	8.71
377/04 Л. Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
379/94г. Эскалоп/свин./	85	130.23	343.15	17.1	52.6	
<b>Диетические</b>						
256/2017М Мясо тушеное/	50/50	121.28	225	15.2	17.38	2.56

№358 сб 2004	говядина/ 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
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 /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
№ 685/98г 5 ч №646	Пирожок печеный с курагой	60	17.52	160	6.6	12	52
№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

349 М	Компот из сух.фрукты	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 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 09.02.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Комплекс 1 Завтрак</b>						
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
<b>Итого комплекс 1:</b>	<b>550</b>	<b>76.45</b>	<b>671.38</b>			
<b>Комплекс 2 Завтрак</b>						
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 сб. 1994 г. дольками	50	5.56	51.5	1.15	0.05	5.85
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
<b>Итого комплекс 2:</b>	<b>577</b>	<b>90.13</b>	<b>756.1</b>			
<b>Комплекс 3 Обед</b>						
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
<b>Итого комплекс 3:</b>	<b>760</b>	<b>107.03</b>	<b>810.286</b>			
<b>Комплекс 4 Обед</b>						
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 /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>820</b>	<b>90.13</b>	<b>781.116</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

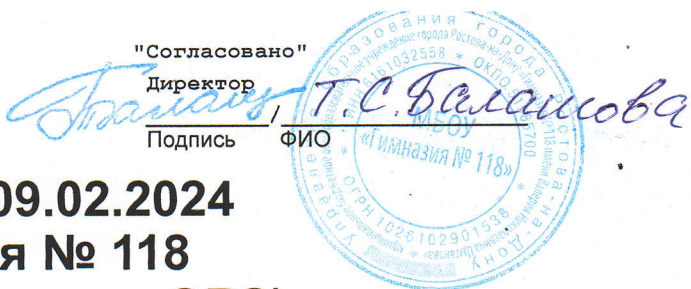
Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО



## Меню на 09.02.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание ОВЗ)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Комплекс 5 Завтрак</b>						
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
<b>Итого комплекс 5:</b>	<b>550</b>	<b>76.45</b>	<b>671.38</b>			
<b>Комплекс 6 Обед</b>						
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
<b>Итого комплекс 6:</b>	<b>760</b>	<b>107.03</b>	<b>810.286</b>			
<b>Комплекс 7 Завтрак</b>						
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 сб. 1994 г. дольками	50	5.56	51.5	1.15	0.05	5.85
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
<b>Итого комплекс 7:</b>	<b>577</b>	<b>90.13</b>	<b>756.1</b>			
<b>Комплекс 8 Обед</b>						
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			
<b>Итого комплекс 8:</b>	<b>651</b>	<b>126.18</b>	<b>873.586</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством