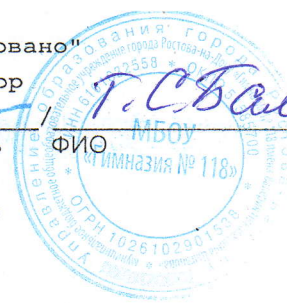


"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

*Т.С. Баламова*

## Меню на 06.03.2024 Гимназия № 118

Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Холодные блюда</b>							
№6/Л.	Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	18.67	139.5	4.77	7.43	13.34
95,612 /04г.	Рыба жарен. под маринад. пикша / филе/	50/50	37.15	173	5.8	8.3	14.83
Сб. 2002 г 572	Салат овощной с мясом со см./филе сол.ог./	100	38.60	115.3	5.7	6.2	7.48
5/294 М	Бутерброд с котлетой из птицы /лист салата/	190/1	65.94	362	19.44	11.72	44.46
67/17 М.	Винегрет овощной /зелень/	100/1	19.29	124	1.4	10.1	6.8
47/17 М	Салат из кв.капусты /зелень/	100/1	24.04	84	1.3	5	8
78/Л.	Икра свекольная /зелень/	100/1	16.92	13.93	2.4	7.6	13
Сб. 2004 г 57	Салат из красн.фасоли/ зелень, лук реп. лист сал./	100/1	19.70	98	3.2	7.8	3.2
№17/ 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
338/М.	Апельсины	100	24.00	43	0.9	0.2	8.1
338/М.	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/Л.	Яблоки печенье	75	14.70	120.7	0.22	0.15	30.1
<b>Первые блюда</b>							
102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.34	148.25	5.48	6.77	16.53
<b>Вторые блюда</b>							
269,331 М	Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	59.96	180	8.8	11.81	9.34
496/04 Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	67.73	327	20.7	22.4	10
377/04 Л.	Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
№392/М.	Пельмени отв. со сметаной	200/20	93.75	352	19.6	13	37.2
293 М	Птица жареная/ бедро/	100	68.65	184	24.18	17.09	0.04
379/94г.	Эскалоп/свин./	85	130.23	343.15	17.1	52.6	
<b>Диетические</b>							
№358/Л.	Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	87.58	251	15.2	12.4	18.9



## Гарниры

171/302 М	Каша пшеничная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
202/309 М	Макаронны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
522/04	Картофель жареный	150	36.11	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/М.	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
№768/04 Л	Булочка с орехами	100	29.17	357	7.9	10.2	58.6
774/2004	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	24.39	340	7.3	8.8	57.9
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
685	Пирожок печеный с картофелем	60	11.45	153	3.91	4.7	23.75
,723,687 /9							
№ 685/98г 5 ч №646	Пирожок печеный с курагой	60	17.52	160	6.6	12	52
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
№573 /1973г.	Бисквитный пирог с повидлом	100	43.81	285	4.57	13.84	43.06
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.58	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						

## Напитки

495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
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



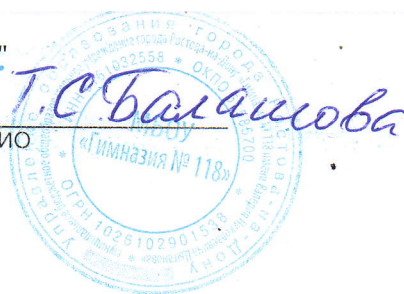
Зав производством





"Согласовано"  
Директор

Подпись / ФИО



## Меню на 06.03.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание)

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

### Комплекс 1 Завтрак

269,331 М	Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	47.27	180	8.8	11.81	9.34
171/302 М	Каша пшенная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
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>600.62</b>			

### Комплекс 2 Завтрак

269,331/17г	Котлеты особые /смет.-том.соус/	60/40	49.12	180	8.8	11.81	9.34
302/ М.	Каша пшенная	180	16.21	275.4	7.92	6.88	45.45
54-20зН	Зеленый горошек	50	17.56	22.1	1.7	0.1	3.5
ту9115-001	Хлебный батон	39	3.56	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 2:</b>		<b>584</b>	<b>90.13</b>	<b>631.02</b>			

### Комплекс 3 Обед

102 М.	Суп картофельный с горохом	200	10.68	118.6	4.39	4.22	13.23
288 М	Птица отварная /тушка/	100	52.70	328	23.44	25.82	0.5
202/309 М	Макароньы отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
47/ М	Салат из квашеной капусты	60	13.96	51.42	1.024	3.002	5.073
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						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
<b>Итого комплекс 3:</b>		<b>760</b>	<b>107.03</b>	<b>917.986</b>			

### Комплекс 4 Обед

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.34	148.25	5.48	6.77	16.53
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
202/ М.	Макароньы отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
54-27зН	Морковь отварная дольками	25	3.48	15.7	0.33	0.83	1.71
ТУ9115-00	Хлебный батон	26	2.34	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>794</b>	<b>90.13</b>	<b>717.156</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

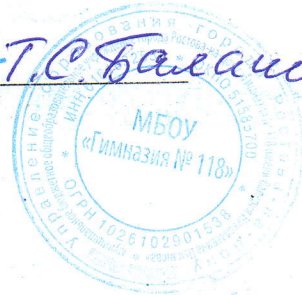


"Согласовано"

Директор

Подпись ФИО

**Меню на 06.03.2024**  
**Гимназия № 118**  
**(Льготное питание ОВЗ)**



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

**Комплекс 5 Завтрак**

269,331 М	Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	47.27	180	8.8	11.81	9.34
171/302 М	Каша пшенная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
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>600.62</b>			

**Комплекс 6 Обед**

102 М.	Суп картофельный с горохом	200	10.68	118.6	4.39	4.22	13.23
288 М	Птица отварная /тушка/	100	52.70	328	23.44	25.82	0.5
202/309 М	Макароньы отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
47/ М	Салат из квашеной капусты	60	13.96	51.42	1.024	3.002	5.073
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						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
<b>Итого комплекс 6:</b>		<b>760</b>	<b>107.03</b>	<b>917.986</b>			

**Комплекс 7 Завтрак**

269,331/17Г	Котлеты особые /смет.-том.соус/	60/40	49.12	180	8.8	11.81	9.34
302/ М.	Каша пшенная	180	16.21	275.4	7.92	6.88	45.45
54-20зН	Зеленый горошек	50	17.56	22.1	1.7	0.1	3.5
ту9115-001	Хлебный батон	39	3.56	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 7:</b>		<b>584</b>	<b>90.13</b>	<b>631.02</b>			

**Комплекс 8 Обед**

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.34	148.25	5.48	6.77	16.53
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
202/ М.	Макароньы отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
45 сб 2017 М	Салат из квашен. капусты	45	10.48	37.8	0.59	2.25	3.6
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.16	86.83	3.15	0.805	16.45
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
774/2004	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	24.39	340	7.3	8.8	57.9
<b>Итого комплекс 8:</b>		<b>930</b>	<b>126.18</b>	<b>1186.43</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством