

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

«Гимназия №118»

## Меню на 03.04.2024 Гимназия № 118

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

### Холодные блюда

№6/Л.	Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	18.68	139.5	4.77	7.43	13.34
95,612 /Л.	Рыба жарен. под маринад. минтай / филе пром./	50/50	37.08	173	5.8	8.3	14.83
Сб. 2002 г 572	Салат овощной с мясом со см./филе сол.ог./	100	37.66	115.3	5.7	6.2	7.48
5/294 М	Бутерброд с котлетой из птицы /лист салата/	190/1	66.00	362	19.44	11.72	44.46
67/17 М.	Винегрет овощ. / зел. лис. сал./	100/1/1	19.30	124	1.4	10.1	6.8
47/17 М	Салат из кв.капусты /зел.лис. сал./	100/1/1	24.87	84	1.3	5	8
75/М	Икра свекольная /зел. лист сал./	100/1/1	17.28	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 печеные	75	14.70	120.7	0.22	0.15	30.1

### Первые блюда

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	11.77	148.25	5.48	6.77	16.53
---------	----------------------------	-----	-------	--------	------	------	-------

### Вторые блюда

269,331 М	Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	59.97	180	8.8	11.81	9.34
496/04 Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	67.99	327	20.7	22.4	10
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
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	

### Диетические

№358/Л.	Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	87.68	251	15.2	12.4	18.9
---------	---------------------------	-----------	-------	-----	------	------	------

### Гарниры

171/302 М	Каша пшенная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
522/04	Картофель жареный	150	29.64	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	48.18	299	9.89	16.25	28.3
747/2004 Л	Сосиска запеч. в тесте	55/50	42.43	228	9.6	13.84	26.9
№850 сб.1997г.	Хачапури имеретинские	75	53.61	346	13.9	28.17	36.78
418 сб2017	Слойка с повидлом	100	22.42	333.3	3.17	11.79	50.72
Акт конт. пр. 05.10.2	Слойка с маковой начинкой	120	31.89	333.3	3.17	11.79	50.72
566/1973	Слойка с марципаном/ помадка шок. сах. /	100	39.31	426	7.9	10.2	58.6
Акт конт. пр. 05.10.23 г.	Слойка с молоком сгущенным вареным/ шоколад. кокос/	110	39.03	357	7.59	10.27	58.62
№408.471/ 17 М.	Пирожки печ. из прес.сл. теста с вишневым фаршем	75	34.03	88	2.42	1.08	17.11
№768/04 Л	Булочка с орехами	100	29.54	357	7.9	10.2	58.6
774/2004	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	24.72	340	7.3	8.8	57.9
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	17.04	218	5.48	6.52	34.4
766/2004	Сдоба обыкновенная	100	16.82	262	7.76	4.72	47.1
№ 685/98г 5 ч №646	Пирожок печеный с курагой	60	17.63	160	6.6	12	52
741/764/04	Ватрушка с творогом	75	26.19	202	9.22	5.48	29.18
№741 сб 2004	Ватрушка с конфитюром	75	17.88	253	4.97	9.2	39.6
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.60	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

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 03.04.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Комплекс 1 Завтрак</b>						
269,331 М Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	47.28	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	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ту 9115-00 Хлебный батон	45	4.16	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 1:</b>	<b>560</b>	<b>76.45</b>	<b>612.31</b>			
<b>Комплекс 2 Завтрак</b>						
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>			
<b>Комплекс 3 Обед</b>						
102 М. Суп картофельный с горохом	200	9.42	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 Макароны 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
ту 9115-00 Хлебный батон	44	4.00	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						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
<b>Итого комплекс 3:</b>	<b>774</b>	<b>107.03</b>	<b>953.096</b>			
<b>Комплекс 4 Обед</b>						
102/ М. Суп картофельный с горохом	250	11.77	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. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
54-27зН Морковь отварная дольками	25	3.26	15.7	0.33	0.83	1.71
ту9115-001 Хлебный батон	41	3.76	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>831</b>	<b>90.13</b>	<b>758.226</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО



## Меню на 03.04.2024 Гимназия № 118 (Льготное питание ОВЗ)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Комплекс 5 Завтрак</b>						
269,331 М Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	47.28	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	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ту 9115-00 Хлебный батон	45	4.16	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 5:</b>	<b>560</b>	<b>76.45</b>	<b>612.31</b>			
<b>Комплекс 6 Обед</b>						
102 М. Суп картофельный с горохом	200	9.42	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 Макароны 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
ту 9115-00 Хлебный батон	44	4.00	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						
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
<b>Итого комплекс 6:</b>	<b>774</b>	<b>107.03</b>	<b>953.096</b>			
<b>Комплекс 7 Завтрак</b>						
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>			
<b>Комплекс 8 Обед</b>						
102/ М. Суп картофельный с горохом	250	11.77	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. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
47/ М Салат из квашеной капусты		11.64	42.857	0.85	2.5	4.227
ТУ 9115-00 Хлебный батон	35	3.24	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	24.72	340	7.3	8.8	57.9
<b>Итого комплекс 8:</b>	<b>885</b>	<b>126.18</b>	<b>1191.49</b>			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством