

"Согласовано"

Директор

Подпись



Меню на 18.04.2025 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	22.38	139.5	4.77	7.43	13.34
5/294 М.	Бутерброд с котлетой из птицы /лист салата/	190/1	67.71	362	19.44	11.72	44.46
67/ М.	Винегрет овощ./зел. гор., лист сал.,зел./	100/1/1	23.18	125.1	1.4	10.1	7.29
47/М	Салат из кв.капусты /зел.лис. сал./	100/1/1	27.01	84	1.3	5	8
75 /М.	Икра свекольная /зел. лист сал./	100/1/1	19.88	13.93	2.4	7.6	13
17/ Л.	Салат из соленых огурцов с луком	100	30.75	104	0.12	12.9	2.4
362/М.	Желе из плодов или ягод св. (или замороженных)	200	40.30	129.2	5.46	0.02	26.16
450/452/П.	Желе из молока и сока плодового	200	30.36	158.2	7.2	1.89	27.9
338 /М	Яблоко	100	15.00	47	0.4	0.4	9.8
629/Л.	Лимон с сахаром	30/10	11.33	67.6	8.26	0.04	15.48
674 /Л.	Яблоки печеные	75	17.11	120.7	0.22	0.15	30.1
Первые блюда							
102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.97	148.25	5.48	6.77	11.53
Вторые блюда							
229 М	Рыба . тушенная в томате с овощами/минтай/	50/50	32.70	105	7.75	7.95	6.8
496/ Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	66.10	327	20.7	22.4	10
Акт конт. прораб. от	Котлета нат.рублен.из птицы / филе/	100	80.28	248	15	14.2	14.4
293 /М.	Птица жареная/ бедро/	100	71.57	184	24.18	17.09	0.04
293 М	Птица жареная/голени/	100	71.57	184	24.18	17.09	0.04
379/94	Эскалоп/свин./	85	111.79	343.15	17.1	52.6	
Диетические							
156/П	Овощи отварные/фасоль стручковая/	100	43.45	75	3	2.6	10
366/Л	Запеканка творожная со сметаной	100/20	117.95	239	15	13.3	13.7
Гарниры							
171,302 /	Каша пшениная	150	16.61	229.5	6.6	5.73	33.88
304 М.	Рис отварной	150	25.63	209.7	3.65	5.37	36.68
312 М	Картофельное пюре	150	33.27	137.25	4.06	4.8	20.43

Мучные изделия

№397 /М.	Блинчики с маслом	60/3	28.88	148.8	3.18	6.06	19.8
№413/М.	Пицца школьная	100	55.55	299	9.89	16.25	28.3
747/ Л.	Сосиска запеч. в тесте	55/50	50.37	228	9.6	13.84	26.9
№850	Хачапури	75	62.08	346	13.9	28.17	36.78
сб.1997г.	имеретинские						
418 сб2017	Слойка с повидлом	100	23.76	333.3	3.17	11.79	50.72
566/1973	Слойка с марципаном/ помадка шок. сах. /	100	39.22	426	7.9	10.2	58.6
Акт конт. пр.	Слойка с молоком сгущенным вареным/ шоколад.кокос/	110	41.29	357	7.59	10.27	58.62
05.10.23 г.							
Акт конт. пр. 05.10.2	Слойка с маковой начинкой	120	34.34	333.3	3.17	11.79	50.72
№408.471/ 17 М.	Пирожки печ. из прес.сл. теста с вишневым фаршем	75	43.04	88	2.42	1.08	17.11
774/Л.	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	25.00	340	7.3	8.8	57.9
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	17.82	218	5.48	6.52	34.4
766/Л.	Сдоба обыкновенная	100	20.40	262	7.76	4.72	47.1
685	Пирожок печеный с	60	11.88	153	3.91	4.7	23.75
,723,687 /9	картофелем						
№ 685/98г	Пирожок печеный с	60	18.25	160	6.6	12	52
5 ч №646	курагой						
741/764/Л.	Ватрушка с творогом	75	33.41	202	9.22	5.48	29.18
741 Л.	Ватрушка с конфитюром	75	25.13	253	4.97	9.2	39.6
Гост31806-	Корж /п/ф/	100	40.00	286	4.89	8.43	47.68
Акт	Круассан с ветчиной и сыром	145	104.04	388	15.62	12.28	53.5
конр.прора							
Акт	Круассан с	140	75.20	377.7	7.6	3.7	53.5
конр.прора	шоколадной начинкой						
Акт	Круассан "Соленая карамель"	140	75.20	377.7	7.6	3.7	53.5
конр.прора							
Гост 31806-201	Слойка с фруктовой начинкой	90	62.40	286	7.6	3.7	53.5
№795/2004	Кекс "Весенний"	120	62.09	440.4	7.308	22.14	68.89
№795/2004	Кекс "Весенний"	90	46.88	330.3	5.481	16.6	51.67
№795/2004	Кекс "Весенний"	150	77.49	550.5	9.135	27.68	86.12
№795/2004	Кекс "Весенний"	180	92.63	660.6	10.96	33.21	103.34
№795/2004	Кекс "Весенний"	250	128.49	917.5	15.2	46.12	143.52
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.95	116.9	0.92	6.15	16.5
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						

Напитки

495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.09	132.8	0.66	0.09	20.01
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
375,376/М.	Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
	Чай Черный пакет б/с 2гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Чай Зеленый пакет б/с 2гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Чай Фруктовый пакет б/с 2 гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Сахар	15г.	2.21	60			15

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись



Меню на 18.04.2025 Гимназия № 118 (Льготное питание)

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

Комплекс 1 Завтрак

54-25м-202 0	Курица тушеная с морковью /филе/	90	47.87	113.76	8.39	11.1	3.9
171,302 / 54-28 з Н	Каша пшенная Свекла отварная дольками	150 60	16.61 7.41	229.5 61.9	6.6 0.9	5.73 0.1	33.88 9.2
ТУ9115-00 375,376/М.	Хлебный батон Чай с сахаром	20 180/9	1.98 2.58	46.76 60	1.57 0.07	0.2 0.02	9.32 15
Итого комплекс 1:		509	76.45	511.92			

Комплекс 2 Завтрак

54-25м-202 0	Курица тушеная с морковью /филе/	100	53.19	126.4	10.1	11.6	4.33
302/ М. 150 П	Каша пшенная Икра кабачковая	180 50	19.94 11.97	275.4 59	7.92 0.95	6.88 4.45	34.45 3.85
ТУ9115-00 375,376/М/	Хлебный батон Чай с сахаром	22 200/10	2.16 2.87	46.76 60	1.57 0.07	0.2 0.02	9.32 15
Итого комплекс 2:		562	90.13	567.56			

Комплекс 3 Обед

102/ М. 229 М	Суп картофельный с горохом Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	250 50/50	13.97 32.70	148.25 105	5.48 7.75	6.77 7.95	11.53 6.8
312 М 47/ М	Картофельное пюре Салат из квашеной капусты	150 60	33.27 15.05	137.25 51.42	4.06 1.024	4.8 3.002	20.43 5.073
ТУ9115-00 Гост 58161-201 495 П	Хлебный батон Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный Компот из смеси сухофруктов	30 20 200	2.96 1.99 7.09	70.1 48.616 132.8	2.7 1.54 0.66	0.69 0.16 0.09	10.01 10.28 20.01
Итого комплекс 3:		810	107.03	693.436			

Комплекс 4 Обед

102/ М. 388 /Л. 304/М. №47/17 М.	Суп картофельный с горохом Котлета рыбная с/с томат./минтай / Рис отварной Салат из кваш. капусты	250 50/50 180 35	13.97 28.89 30.72 8.78	148.25 194 251.6 29.4	5.48 8.65 4.379 0.45	6.77 6.93 6.44 1.75	11.53 12.26 44.015 2.8
ТУ9115-00 Гост 58161-201 375,376/М/	Хлебный батон Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный Чай с сахаром	29 20 200/10	2.91 1.99 2.87	70.1 48.616 60	2.7 1.54 0.07	0.69 0.16 0.02	10.01 10.28 15
Итого комплекс 4:		824	90.13	801.966			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

ФИО



Меню на 18.04.2025
Гимназия № 118
(Льготное питание ОБЗ)

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

Комплекс 5 Завтрак

54-25м-202 0	Курица тушенная с морковью /филе/	90	47.87	113.76	8.39	11.1	3.9
171,302 /	Каша пшенная	150	16.61	229.5	6.6	5.73	33.88
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	7.41	61.9	0.9	0.1	9.2
ТУ9115-00	Хлебный батон	20	1.98	46.76	1.57	0.2	9.32
375,376/М.	Чай с сахаром	180/9	2.58	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 5:		509	76.45	511.92			

Комплекс 6 Обед

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.97	148.25	5.48	6.77	11.53
229 М	Рыба . тушеная в томате с овощами/минтай/	50/50	32.70	105	7.75	7.95	6.8
312 М	Картофельное пюре	150	33.27	137.25	4.06	4.8	20.43
47/ М	Салат из квашеной капусты	60	15.05	51.42	1.024	3.002	5.073
ТУ9115-00	Хлебный батон	30	2.96	70.1	2.7	0.69	10.01
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.09	132.8	0.66	0.09	20.01
Итого комплекс 6:		810	107.03	693.436			

Комплекс 7 Завтрак

54-25м-202 0	Курица тушенная с морковью /филе/	100	53.19	126.4	10.1	11.6	4.33
302/ М.	Каша пшенная	180	19.94	275.4	7.92	6.88	34.45
150 П	Икра кабачковая	50	11.97	59	0.95	4.45	3.85
ТУ9115-00	Хлебный батон	22	2.16	46.76	1.57	0.2	9.32
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		562	90.13	567.56			

Комплекс 8 Обед

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.97	148.25	5.48	6.77	11.53
388Л.	Котлета рыбная /минтай /	100	39.13	196	13	8.8	15.2
312/М.	Картофельное пюре	180	39.90	188.4	3.67	5.76	24.516
47/ М	Салат из квашеной капусты	50	12.54	42.857	0.85	2.5	4.227
ТУ9115-00	Хлебный батон	29	2.87	70.1	2.7	0.69	10.01
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.09	132.8	0.66	0.09	20.01
№769/2004	Булка домашняя	50	8.69	197	3.75	6.6	30.5
	Итого комплекс 8:	879	126.18	1024.02			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством