



Меню на 21.04.2025 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
95,612 /Л.	Рыба жарен. под маринад. минтай / филе/	50/50	35.01	173	5.8	8.3	14.83
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

82/ М	Борщ с капустой и картофелем	250	15.86	106	2	5.2	13.1
-------	------------------------------	-----	-------	-----	---	-----	------

Вторые блюда

№377 /Л.	Рыба жареная / минтай филе/	100	53.83	146	15.2	7.54	4.27
268/331 М	Биточки / гов. / с с-м см. том.	60/30	56.61	270.8	10.5	12.34	15.82
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
№392/М.	Пельмени отв. со сметаной	200/20	106.04	352	19.6	13	37.2
496/ Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	66.10	327	20.7	22.4	10
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
№358/Л.	Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	118.62	251	15.2	12.4	18.9

Гарниры

202/309 /М	Макароны отварные	150	21.58	168.45	5.02	4.52	23.45
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	23.64
171/302 М	Каша пшеничная	150	16.99	177.2	6.32	3.6	32.4
147 /М.	Картофель жаренный в кожуре п/ф	150	88.39	306	4.35	15.75	30.3

Мучные изделия

398 /М.	Блинчики с фруктовым фаршем с маслом	110/5	61.65	384	4.4	8.47	64.2
№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. 05.10.2	Слойка с маковой начинкой	120	34.34	333.3	3.17	11.79	50.72
Акт конт. пр. 05.10.23 г.	Слойка с молоком сгущенным вареным/ шоколад. кокос/	110	41.29	357	7.59	10.27	58.62
№408.471/ 17 М.	Пирожки печ. из прес.сл. теста с вишневым фаршем	75	43.04	88	2.42	1.08	17.11
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
774/Л.	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	25.00	340	7.3	8.8	57.9
685	Пирожок печеный с картофелем	60	11.88	153	3.91	4.7	23.75
,723,687 /9							
№ 685/98г	Пирожок печеный с курагой	60	18.25	160	6.6	12	52
5 ч №646							
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 шоколадной начинкой	140	75.20	377.7	7.6	3.7	53.5
конр.прора							
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
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

486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
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

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 21.04.2025 Гимназия № 118 (Льготное питание)



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

Комплекс 1 Завтрак

15/М.	Сыр полутвердый	15	23.55	54	3.48	4.43	
121 /2017 М	Суп молочный "Геркулес"	250	26.15	211.3	5.51	6.97	12.68
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.51	86.83	3.3	0.8	12
375,376/М.	Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
338/М.	Яблоко	120	18.00	56.4	0.48	0.48	11.75
Итого комплекс 1:		637	76.45	470.53			

Комплекс 2 Завтрак

№280/330/ 17 М.	Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	50/50	49.98	193	15.5	11	8.7
202/ М.	Макароньы отварные	180	25.91	202.14	6.79	5.41	31.72
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	60.69	0.8	2	4.1
ТУ 9115-00	Хлебный батон	36	3.54	86.83	3.3	0.8	12
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:		586	90.13	602.66			

Комплекс 3 Обед

82 М	Борщ с капустой и картофелем	200	12.78	83	1.44	3.94	8.75
268/331 М	Биточки / гов. / с с-м см. том.	60/30	56.61	270.8	10.5	12.34	15.82
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	23.64
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	60.69	0.8	2	4.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	32	3.19	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						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
Итого комплекс 3:		752	107.03	822.956			

Комплекс 4 Обед

82/ М	Борщ с капустой и картофелем	250	15.86	106	2	5.2	13.1
54-23м/330 М.	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.53	233	6.04	9.33	11.88
302/М.	Каша пшеничная	180	20.35	265.5	7.56	5.45	46.62
54-27зН	Морковь отварная дольками	30	3.92	37.6	0.8	2	4.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	26	2.61	58.45	2.25	0.575	8.75
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:		816	90.13	809.166			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством



Меню на 21.04.2025 **Гимназия № 118** **(Льготное питание ОБЗ)**

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

Комплекс 5 Завтрак

15/М.	Сыр полутвердый	15	23.55	54	3.48	4.43	
121 /2017 М	Суп молочный "Геркулес"	250	26.15	211.3	5.51	6.97	12.68
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.51	86.83	3.3	0.8	12
375,376/М.	Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
338/М.	Яблоко	120	18.00	56.4	0.48	0.48	11.75
Итого комплекс 5:		637	76.45	470.53			

Комплекс 6 Обед

82 М	Борщ с капустой и картофелем	200	12.78	83	1.44	3.94	8.75
268/331 М	Биточки / гов. / с с-м см. том.	60/30	56.61	270.8	10.5	12.34	15.82
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	23.64
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	60.69	0.8	2	4.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	32	3.19	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						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
Итого комплекс 6:		752	107.03	822.956			

Комплекс 7 Завтрак

№280/330/ 17 М.	Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	50/50	49.98	193	15.5	11	8.7
202/ М.	Макароны отварные	180	25.91	202.14	6.79	5.41	31.72
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	60.69	0.8	2	4.1
ТУ 9115-00	Хлебный батон	36	3.54	86.83	3.3	0.8	12
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		586	90.13	602.66			

Комплекс 8 Обед

82/ М	Борщ с капустой и картофелем	250	15.86	106	2	5.2	13.1
54-23м/330 М.	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.53	233	6.04	9.33	11.88
302/М.	Каша гречневая	180	23.16	292.5	10.18	7.34	29.37
54-20зН	Зеленый горошек	60	23.28	39	1.8	1.8	3.6
ту9115-001	Хлебный батон	39	3.83	100.1	3.2	0.92	13.01
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	28.1
766/2004	Сдоба обыкновенная	50	10.20	157	3.8	3.1	28.2
Итого комплекс 8:		899	126.18	1022.21			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством