

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 24.01.2024



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

Холодные блюда

№6/2004г.	Буд с колб." Сервелат	20/25	18,67	139.5	4.77	7.43	13.34
95,612 /04г.	Рыба филе под маринадом / минтай / филе/	50/50	32,67	173	5.8	8.3	14.83
5/294 М	Бутерброд с котлетой из птицы	190	65,10	362	19.44	11.72	44.46
67/17 М.	Винегрет овощной с зеленью	100/1	19,05	124	1.4	10.1	6.8
47/17 М	Салат кв.капусты с морковью	100/1	24,04	84	1.3	5	8
73/04Л.	Икра сем.ольная /зеленая	100/1	16,92	13.93	2.4	7.6	13
57/04 Л.	Салат из красной фасоли, зелень, лук	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
66/17 М.	Салат из моркови с изюмом	100	22,74	109	1.7	3.1	18.8
338 М	Яблоко	100	13,20	47	0.4	0.4	9.8
Таб.24/94	Апельсин	100	24,00	43	0.9	0.2	8.1
таб.24/94	Мандарин	100	22,80	38	0.8	0.2	7.5
629/04 Л.	Яблоко с сахаром	30/10	14,84	67.6	8.26	0.04	15.48
674/ 04Л.	Яблоко печеные	75	14,70	120.7	0.22	0.15	30.1

Первые блюда

102/ М.	Суп картофельный с морковью	250	12,77	148.25	5.48	6.77	16.53
---------	-----------------------------	-----	-------	--------	------	------	-------

Вторые блюда

269,331 М	Котлетки в соусе /сметанном соус/	60/30	59,96	180	8.8	11.81	9.34
496/04 Л.	Котлетки из филе курицы /с морковью/	90	67,73	327	20.7	22.4	10
288 М.	Пюре картофельная /с маслом/	90	47,43	268	19.19	21.13	0.41
294,330/М	Пюре картофельное /с маслом/	60/40	44,24	190	10.04	11.33	11.88
377/04 Л.	Раба из печени /с морковью/	100	66,39	160	9.3	6.8	14.2
№377 /04.04.1.	Раба из печени /с морковью/	100	49,63	160	19.6	6.8	4.2

Акт отрабо...	Десерт: вафлицы /филе/	100/20/5	71,07	248	15	14.2	14.4
№392 сб	Десерт: вафлицы /филе/	200/20	93,75	352	19.6	13	37.2
17г.М.	Десерт: вафлицы /филе/						
293 М	Пирожок: жареная/	100	68,65	184	24.18	17.09	0.04
379/94г.	Десерт: вафлицы /филе/	85	130,23	343.15	17.1	52.6	
Диетическое							
256/2017	Десерт: вафлицы /филе/	50/50	121,28	225	15.2	17.38	2.56
М	Десерт: вафлицы /филе/						
№353 сб	Сырники: из тв. сах.	100/10/20	87,58	251	15.2	12.4	18.9
2004	Десерт: вафлицы /филе/						
174 М	Каша: рисовая с	200/10	24,34	268	5.92	3.6	52.8
Гарниры							
171/302 М	Каша: пшеничная	150	13,50	229.5	6.6	5.73	37.88
202/309 М	Макаронные отварные	150	18,07	201.45	5.56	8.1	26.45
529/04	Крошки: жареный	150	33,60	306	4.35	15.75	30.3
Духовые изделия							
№398	Булочки: с	110/5	46,40	384	4.4	8.47	64.2
сб.17г.М.	Фрукты: с фаршем						
№413/2017	Пирожок: школьная	100	48,17	299	9.89	16.25	28.3
774/2004 Л	Сосиски: запеч. в тесте	55/50	42,32	228	9.6	13.84	26.9
17г.М.	Хлеб: дрожжевой	75	53,42	346	13.9	28.17	36.78
сб.17г.М.	Имеретинские						
№416/2017	Сырники: с изюмом	100	22,18	333.3	3.17	11.79	50.72
Акт конт.	Слойка: с творожной	120	31,66	333.3	3.17	11.79	50.72
пр.	Пирожок: с						
566/1973	Слойка: с	100	38,79	426	7.9	10.2	58.6
Акт конт.	Мацони: с						
пр.	Слойка: с молоком	110	38,61	357	7.59	10.27	58.62
05.10.23 г.	Слойка: с вареным/						
№406.471	Пирожок: с фаршем	75	33,98	88	2.42	1.08	17.11
17г.М.	Пирожок: с фаршем						
774/2004	Булочка: сдобная с	100	24,39	340	7.3	8.8	57.9
77К №3	Пирожок: с фаршем	60	16,92	218	5.48	6.52	34.4
766/2004	Сдоба: с изюмом	100	16,73	262	7.76	4.72	47.1
685	Пирожок: печеный с	60	11,17	153	3.91	4.7	23.75
723,687	Пирожок: печеный с	60	17,53	160	6.6	12	52
№585/98г	Пирожок: печеный с	60	17,53	160	6.6	12	52
04.11.94г	Пирожок: печеный с	60	17,53	160	6.6	12	52
№405.470	Пирожок: печеный с	100	19,65	92	1.82	2.04	16.62
17г.М.	Пирожок: печеный с						
774/754/04	Батрутка: с вареном	75	26,02	202	9.22	5.48	29.18
1741 сб	Батрутка: с	75	17,75	253	4.97	9.2	39.6
2004	Пирожок: печеный с	60	46,06	172	8.43	6.22	20.35
№4317/	Пирожок: печеный с	60	46,06	172	8.43	6.22	20.35
Сдоба: с фаршем							
№733/2004	Пирожок: печеный с	75	49,60	323	4.57	13.84	43.06
№733/2004	Пирожок: печеный с	75	14,66	286	4.89	8.43	47.68
17г.М.	Сдоба: с вареном	55	22,99	201	9.7	21.34	20.9
17г.М.	Сдоба: с вареном	55	22,99	201	9.7	21.34	20.9

№573 /1973г	Вкусный пирог с сметаной	100	43,81	285	4.57	13.84	43.06
ту9115-001	Алюминий Багон	50	4,58	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост 58161-	Алюминий / ржано- процентный	20	1,73	48.616	1.54	0.16	10.28
Напитки							
349 М	Какао с сух.фрукт	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
373,377/ М	Чай с сахаром	200/15/7	6,88	62	0.13	0.02	15.2
	Чай. Чайный пакет б/с 2г/шт	200	12,00	60	0.07	0.02	15
	Чай. Зеленый пакет 6.0г/шт	200	12,00	60	0.07	0.02	15
	Чай. Фруктовый пакет 1.5г/шт*	200	12,00	60	0.07	0.02	15
	Чай. Зеленый 15г.	15г.	2,28	60			15
Сладкие кондитерские изделия							
	Ванильный пудинг с мяг. карاملем и возд. пудрой 1/60	37 гр	26,48	860	2.6	11.2	23.6
	Вафельное драже. пудра	40гр	32,21	212	2.2	12.8	22.4
	молочный плаз." Yota 1/192	40гр	42,94	188	2.2	8.8	25.2
	Вафельное драже пудра 1/192	50гр	54,88	188	2.2	8.8	25.2
	хрустящий плавленый карамель плавленый жев. Baby 1/90	30 гр.	14,31	93	1.65	0.06	21.3
	плавленый жев." 1/90	30 гр.	14,31	93	1.65	0.06	21.3
	Вафельное драже "KDS" в плавленый жев. Krut 1/90	30 гр.	14,31	93	1.65	0.06	21.3
Напитки							
707/2004	Ванильный "	1 шт.	31,25	88			
Гост 28188-	Ванильный сахар 0,5	1шт.	36,25				
Гост 28188-	Ванильный сахар "Vanillin"	1 шт	48,56	30			7.6
Гост 28188-	Ванильный сахар (шт) 0.43	1 шт	48,08	45			11
28188-	Ванильный сахар матиз.						
28188-	Ванильный сахар. Ванильный сахар. Ванильный сахар+мали Ванильный сахар лимон-	1 шт	33,68	15			4.5

	Чай "Т.3.	1шт.	23,70	1			0.2
	Чай "Т.3.						
	Чай 0,5л в						
	Чай						
	Чай Кеттель	1 шт	32,45	65.7	2.7	2.1	9
	Чай в						
	Чай Няня	90гр	39,05	199.7	0.2	0.1	11.5
	Чай 1/12*						
	Чай Няня	125гр	20,63	45			11.25
	Чай						
	Чай 125 гр*						
Комплекс 1: Чай							
269,331 М	Чай в	60/30	47,27	180	8.8	11.81	9.34
	Чай соус/						
171,302 М	Чай в	150	13,50	229.5	6.6	5.73	37.88
54-27зН	Чай сварная	60	8,35	37.6	0.8	2	4.1
	Чай						
ту9115-001	Чай в	40	3,65	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Чай в	200/15	3,68	60	0.07	0.02	15
	Чай комплекс 1:	555	76,45	600.62			
Комплекс 2: Чай							
269,331/1	Чай в	60/40	49,12	180	8.8	11.81	9.34
	Чай соус/						
171,302 М	Чай в	180	16,21	275.4	7.92	6.88	45.45
54-27зН	Чай в	50	17,56	22.1	1.7	0.1	3.5
ту9115-001	Чай в	39	3,56	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Чай в	200/15	3,68	60	0.07	0.02	15
	Чай комплекс 2:	584	90,13	631.02			
Комплекс 3: Чай							
288 м	Чай в	200	10,22	118.6	4.39	4.22	13.23
	Чай						
288 м	Чай в	90	47,43	268	19.19	21.13	0.41
	Чай						
202/17	Чай сварные	160	19,27	244.5	5.1	9.15	34.2
143 м	Чай в	60	15,18	6.6	0.48	0.06	1.02
ту9115-001	Чай в	49	4,53	116.9	4.5	1.15	23.5
143 м	Чай в	20	1,73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-	Чай в						
375 м	Чай в	200	8,67	132.8	0.6	0.09	32
	Чай комплекс 3:	779	107,03	936.016			
Комплекс 4: Чай							
288 м	Чай в	250	12,77	148.25	5.48	6.77	16.53
	Чай						
204,330/М	Чай в	60/40	42,91	190	10.04	11.33	11.88
	Чай соус						
202/М	Чай сварные	180	21,69	202.14	6.79	5.41	31.72
та912-94	Чай в	20	5,06	52.66	0.32	0.04	0.68
ту9115-001	Чай в	25	2,29	58.45	2.25	0.575	11.75
143 м	Чай в	20	1,73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-	Чай в						
375/376 М	Чай в	200/15	3,68	60	0.07	0.02	15
	Чай комплекс 4:	810	90,13	760.116			
Комплекс 5: Чай							

239,331 М	Коричневые	60/30	47,27	180	8.8	11.81	9.34
	/к.шт- соус/						
171/302 М	Коричневая	150	13,50	229.5	6.6	5.73	37.88
54-273Н	Коричневая	60	8,35	37.6	0.8	2	4.1
	д.шт.						
ту9115-001	Коричневый	40	3,65	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Коричневый	200/15	3,68	60	0.07	0.02	15
	Комплекс 5:	555	76,45	600.62			

Комплекс 5:

202/м.	Коричневый с	200	10,22	118.6	4.39	4.22	13.23
	д.шт.						
263 М	Коричневая	90	47,43	268	19.19	21.13	0.41
	д.шт.						
232/17	Коричневые	160	19,27	244.5	5.1	9.15	34.2
149 Н	Коричневый	60	15,18	6.6	0.48	0.06	1.02
ту9115-001	Коричневый	49	4,53	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост	Коричневый	20	1,73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-	Коричневый						
349 М	Коричневый фрукт	200	8,67	132.8	0.6	0.09	32
	Комплекс 6:	779	107,03	936.016			

Комплекс 6:

269,331/1	Коричневые	60/40	49,12	180	8.8	11.81	9.34
	/к.шт- соус/						
302/М.	Коричневая	180	16,21	275.4	7.92	6.88	45.45
54-203Н	Коричневый	50	17,56	22.1	1.7	0.1	3.5
	д.шт.						
ту9115-001	Коричневый	39	3,56	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Коричневый	200/15	3,68	60	0.07	0.02	15
	Комплекс 7:	584	90,13	631.02			

Комплекс 7:

232/м.	Коричневый с	250	12,77	148.25	5.48	6.77	16.53
	д.шт.						
201,330/М	Коричневый	60/40	42,91	190	10.04	11.33	11.88
	/к.шт- соус/						
202/М.	Коричневые	180	21,69	202.14	6.79	5.41	31.72
С.П.564 С	Коричневый	45	11,39	58.5	0.36	0.045	0.765
ТУ9115-00	Коричневый	29	2,63	70.1	2.7	0.69	14.1
Гост	Коричневый	20	1,73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-	Коричневый						
3-912	Коричневый фрукт	200	8,67	132.8	0.6	0.09	32
774/004	Коричневая с	100	24,39	340	7.3	8.8	57.9
	д.шт. сах./						
	Комплекс 8:	924	126,18	1190.40			

Комплекс 8:

202/м.	Коричневый с	200	10,22	118.6	4.39	4.22	13.23
	д.шт.						
285 М	Коричневая	90	47,43	268	19.19	21.13	0.41
	д.шт.						
202/17	Коричневые	160	19,27	244.5	5.1	9.15	34.2
149 Н	Коричневый	60	15,18	6.6	0.48	0.06	1.02
ту9115-001	Коричневый	49	4,53	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост	Коричневый	20	1,73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-	Коричневый						
3-912	Коричневый фрукт	200	8,67	132.8	0.6	0.09	32
	Комплекс 9:	779	107,03	936.016			

Комплекс 9:

Комплекс 10 (детв)

269,331 М	Котлеты особые	60/30	47,27	180	8.8	11.81	9.34
	/смет-том.соус/						
171/302 М	Каша гречневая	150	13,50	229.5	6.6	5.73	37.88
54-27эН	Морковь отварная	60	8,35	37.6	0.8	2	4.1
	долька						
т 9115-001	Хлеб пшеничный	40	3,65	93.52	3.6	0.92	18.8
3 3376 М	Чай с сахаром	200/15	3,68	60	0.07	0.02	15
	Итого комплекс 10:	555	76,45	600.62			

Комплекс 20 (детв)

269,331 М	Котлеты особые	60/30	47,27	180	8.8	11.81	9.34
	/смет-том.соус/						
171/302 М	Каша гречневая	150	13,50	229.5	6.6	5.73	37.88
СТР 564-С1	Огурец соленый	45	11,39	58.5	0.36	0.045	0.765
Гост	Хлеб/ йодир./ ржано-	35	3,03	72.924	2.31	0.24	15.42
58161-	ржаной						
375,376/17	Чай без сахара	180	1,26	2			0.5
	Итого комплекс 20:	500	76,45	542.924			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством