



Согласовано" _____
 Директор
 Подпись _____
 ФИО

Меню на 10.04.2026

Школа № 104

(Комплексное питание)

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

Комплекс 1 Завтрак

260 М	Гуляш (свинина)	40/50	42.79	228.1	5.37	10.37	2.6
171,302м	Каша пшеничная	150	14.18	117.2	3.32	2.9	21.9
139/М	Капуста тушеная	60	10.91	46.2	3.41	2.21	12.23
ту9115-001	Хлебный батон	39	3.55	100.1	3.2	0.92	13.01
375,376/М.	Чай с лимоном	200/7	5.02	62	0.13	0.02	15.2
Итого комплекс 1:		546	76.45	553.6			

Комплекс 2 Завтрак

260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.49	253.3	5.97	11.52	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	17.02	265.5	7.56	5.45	46.62
54-27зН	Морковь отварная дольками	100	12.40	101.15	1.33	3.33	6.83
ту9115-001	Хлебный батон	48	4.44	116.9	3.78	1.09	16.5
375,376/М/	Чай с сахаром	200	2.78	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:		628	90.13	796.85			

Комплекс 3 Обед

96 М	Рассольник ленинградский	200	14.47	95.8	2.38	6.07	5.88
290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	53.61	165	9.4	8.11	2.64
171/302М	Каша гречневая	150	16.86	203.75	3.6	7.6	24.8
75 сб2017	Икра морковная	60	9.53	54.72	1.2	0.0612	12.33
ТУ 9115-00	Хлебный батон	53	4.89	128.59	4.95	1.27	20.85
г58161-201	Хлеб /йодир./	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28
8	ржано-пшеничный						
486/ П	Компот из свеж. яблок	200	5.53	46	0.16	0.16	20.88
Итого комплекс 3:		773	107.03	742.476			

Ген. директор/Технолог _____ Калькулятор

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Зав производством

[Handwritten signature]



"Согласовано"
 Директор
 Подпись: *С.В. Егорова*
 ФИО

Меню на 10.04.2026
Школа № 104
(Комплексное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 5 Завтрак						
260 М Гуляш (свинина)	40/50	42.79	228.1	5.37	10.37	2.6
171,302м Каша пшеничная	150	14.18	117.2	3.32	2.9	21.9
139/М Капуста тушеная	60	10.91	46.2	3.41	2.21	12.23
ту9115-001 Хлебный батон	39	3.55	100.1	3.2	0.92	13.01
375,376/М. Чай с лимоном	200/7	5.02	62	0.13	0.02	15.2
Итого комплекс 5:	546	76.45	553.6			
Комплекс 6 Обед						
96 М Рассольник ленинградский	200	14.47	95.8	2.38	6.07	5.88
290/330 М Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	53.61	165	9.4	8.11	2.64
171/302М Каша гречневая	150	16.86	203.75	3.6	7.6	24.8
75 сб2017 Икра морковная	60	9.53	54.72	1.2	0.0612	12.33
ТУ 9115-00 Хлебный батон	53	4.89	128.59	4.95	1.27	20.85
г58161-201 Хлеб /йодир./	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28
8 ржано-пшеничный						
486/ П Компот из свеж. яблок	200	5.53	46	0.16	0.16	20.88
Итого комплекс 6:	773	107.03	742.476			
Комплекс 7 Завтрак						
260/М. Гуляш /свин./	50/50	53.49	253.3	5.97	11.52	2.89
302/М. Каша пшеничная	180	17.02	265.5	7.56	5.45	46.62
54-27зН Морковь отварная дольками	100	12.40	101.15	1.33	3.33	6.83
ту9115-001 Хлебный батон	48	4.44	116.9	3.78	1.09	16.5
375,376/М/ Чай с сахаром	200	2.78	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:	628	90.13	796.85			
Комплекс 8 Обед						
96/М. Рассольник ленинградский	250	18.08	107.25	2.52	6.36	14.98
290/330/М. Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	50/50	59.52	220	11.78	10.12	12.93
302/М. Каша гречневая	180	20.23	292.5	10.18	7.34	29.37
№75 сб201 Икра морковная	100	15.89				
ту9115-001 Хлебный батон	52	4.79	116.9	3.78	1.09	16.5
г58161-201 Хлеб /йодир./	20	2.14	48.616	1.54	0.16	10.28
8 ржано-пшеничный						
486/ П Компот из свеж. яблок	200	5.53	46	0.16	0.16	20.88
Итого комплекс 8:	902	126.18	831.266			

Ген. директор/Технолог *С.В. Егорова* Калькулятор

С.В. Егорова Зав. производством

С.В. Егорова