"Согласовано"
Директор
Подпись ФИО

Меню на 11.09.2026
Школа № 104
(Комплексное питание)

	Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Д							
294/330/17 М.	Биточки руб. из птицы / филе/ с с-м белым.	60/30	48.40	182.5	53.57	11.08	9.5
171,302 /	Каша пшенная	150	13.97	229.5	6.6	5.63	37.88
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.91	61.9	0.9	0.1	8.2
ту9115-001	Хлебный батон	39	4.20	100.1	3.2	0.92	13.01
375,376/М/	Чай с сахаром	200	2.97	60	0.07	0.02	15
	Итого комплекс 1 д:	539	76.45	634			
Комплекс 2 Завтрак							
54-25м-2020	Курица тушеная с морковью /филе/	100	64.65	126.4	8.93	10.26	4.3
302/М.	Каша пшеничная	180	19.00	265.5	7.56	5.45	46.62
71М	Огурец свеж.	100	25.20	11	0.7	0.1	1.9
ТУ9115-00	Хлебный батон	61	6.53	116.9	3.94	0.5	20.85
375,376/М.	Чай с лимоном	200/7	6.36	62	0.13	0.02	15.2
	Итого комплекс 2:	648	121.74	581.8			
Комплекс 3 Д							
102 М.	Суп картофельный с горохом	200	10.58	118.6	3.39	4.22	18.23
229/М	Рыба . тушенная в томате с овощами/минтай филе пром./	40/50	44.25	94.5	8.77	4.46	3.42
312/М	Картофельное пюре	150	30.20	137.25	4.06	7.8	12.43
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.91	61.9	0.9	0.1	8.2
ТУ 9115-00	Хлебный батон	53	5.66	128.59	4.95	1.27	20.85
г58161-2018	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	2.14	45.98	1.12	0.22	9.88
495/П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.29	132.8	0.16	0.09	22.01
	Итого комплекс 3 д:	773	107.03	719.62			
Комплекс 4 Обед							
102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.23	148.25	5.48	5.27	16.53
472Т.	Каштаны рыбные с соусом томатным	70/30	47.10	116.3	6.4	8.6	6
312/М.	Картофельное пюре	180	36.24	164.7	3.67	5.76	24.516
139/М	Капуста тушеная	100	17.63	77	2	3.68	17.05
ту9115-001	Хлебный батон	41	4.42	100.1	3.2	0.92	13.01
г58161-2018	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	2.14	45.98	1.12	0.22	9.88
491/П.	Компот из ягод заморожен.	200	12.76	114.6	0.16	0.16	13.9
338/М	Апельсины	100	36.80	43	0.9	0.2	8.1
	Итого комплекс 4:	991	170.32	809.93			

Ген.директор/Технолог Калькулятор Зав производством

"Согласовано"
Директор
Подпись ФИО

Меню на 11.09.2026
Школа № 104
(Комплексное питание)

Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 5 Завтрак							
54-25м-2020	Курица тушеная с морковью /филе/	100	64.65	126.4	8.93	10.26	4.3
171,302м	Каша пшеничная	150	15.84	221	6.32	14.27	29.96
№78 Л	Икра свекольная	60	10.30	67.34	1.44	4.56	7.8
ту9115-001	Хлебный батон	51	5.45	116.9	3.78	1.09	16.5
375,376/М.	Чай с лимоном	200/7	6.36	62	0.13	0.02	15.2
	Итого комплекс 5:	568	102.60	593.64			
Комплекс 6 Обед							
102 М.	Суп картофельный с горохом	200	10.58	118.6	3.39	4.22	18.23
472Т.	Каштаны рыбные с соусом томатным	70/30	47.10	116.3	6.4	8.6	6
312/М	Картофельное пюре	150	30.20	137.25	4.06	7.8	12.43
139/М	Капуста тушеная	60	10.58	46.2	3.41	2.21	3.93
ТУ 9115-00	Хлебный батон	55	5.83	128.59	4.95	1.27	20.85
г58161-2018	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	2.14	45.98	1.12	0.22	9.88
491/П.	Компот из ягод замороженных	200	12.76	114.6	0.16	0.16	13.9
338 М.	Яблоко	130	24.34	61.1	0.52	0.52	12.74
	Итого комплекс 6:	915	143.53	768.62			
Комплекс 7 Завтрак							
54-25м-2020	Курица тушеная с морковью /филе/	100	64.65	126.4	8.93	10.26	4.3
302/М.	Каша пшеничная	180	19.00	265.5	7.56	5.45	46.62
71М	Огурец свеж.	100	25.20	11	0.7	0.1	1.9
ТУ9115-00	Хлебный батон	61	6.53	116.9	3.94	0.5	20.85
375,376/М.	Чай с лимоном	200/7	6.36	62	0.13	0.02	15.2
	Итого комплекс 7:	648	121.74	581.8			
Комплекс 8 Обед							
102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	13.23	148.25	5.48	5.27	16.53
472Т.	Каштаны рыбные с соусом томатным	70/30	47.10	116.3	6.4	8.6	6
312/М.	Картофельное пюре	180	36.24	164.7	3.67	5.76	24.516
139/М	Капуста тушеная	100	17.63	77	2	3.68	17.05
ту9115-001	Хлебный батон	41	4.42	100.1	3.2	0.92	13.01
г58161-2018	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	2.14	45.98	1.12	0.22	9.88
491/П.	Компот из ягод замороженных	200	12.76	114.6	0.16	0.16	13.9
338/М	Апельсины	100	36.80	43	0.9	0.2	8.1
	Итого комплекс 8:	991	170.32	809.93			

Ген.директор/Технолог Калькулятор Зав производством