Салаватский индустриальный колледж

СОГЛАСОВАНО

_____

Сезонное Меню 2026г

Осень

№	Наименование		Ед.	Цена	Б	Ж	У	Ккал
	1-блюда							
1	*250/20г*	*Щи со сметаной*	*1 шт*	*37,00*	8,05	6,5	8,4	115,62
2	*250г*	*Лапша Домашняя*	*1 шт*	*28,00*	5,75	4,5	6,5	87,8
	Салаты							
3	*100г*	*Салат из свежей капусты*	*1 шт*	*22,00*	1,5	5,7	6,8	78
4	*100г*	*Салат "Аппетитный" со сметаной*	*1 шт*	*34,00*	2,15	7,6	13,3	130
	2-блюда							
5	*100/16г*	*Запеканка творожная со сметаной*	*1 шт*	*44,00*	11,8	7,3	20,3	194,8
6	*200/15г*	*Каша рисовая с маслом*	*1 шт*	*36,00*	8,2	11,2	40,2	291,2
7	*150/15г*	*Оладьи с повидлом*	*1 шт*	*30,00*	6	7,4	46,5	276
8	*50/50г*	*Биточки куриные*	*1 шт*	*41,00*	9,15	2,45	0,85	62,2
9	*100г*	*Оладьи из печени*	*1 шт*	*60,00*	20,2	14,2	5,4	229,1
10	*75/37г*	*Рыба тушеная с овощами*	*1 шт*	*57,00*	10,6	5,5	1,4	97,6
11	*200г*	*Плов из окорочков*	*1 шт*	*56,00*	18,4	12,2	37,8	329,8
12	*50г*	*Котлета Домашняя*	*1 шт*	*24,00*	6,9	6,9	4,4	109,2
13	*70г*	*Сосиска отварная*	*1 шт*	*45,00*	10,8	21,3	1,5	253,5
14	*50г*	*Котлета Хлыновская*	*1 шт*	*48,00*	10,8	6,6	9,36	142
15	*50г*	*Соус сметанный*	*1 шт*	*7,00*	0,8	4	2,4	48,6
16	*50г*	*Соус основной*	*1 шт*	*7,00*	2	1,7	1,7	30,2
	Напитки							
17	*200мл*	*Чай раз. с/с*	*1 шт*	*10,00*	0	0	3,9	15,6
18	*200мл*	*Чай с лимоном и сахаром*	*1 шт*	*14,00*	0	0	3,4	13,9
19	*200мл*	*Кисель*	*1 шт*	*10,00*	0,2	0,2	25,4	99,8
20	*200мл*	*Компот*	*1 шт*	*12,00*	0,2	0	20,8	82,6
	Товар							
21	*200г*	*Курник*	*1 шт*	*90,00*	19	44	78	780
22	*75г*	*Кекс Столичный*	*1 шт*	*60,00*	6,4	22,3	55,1	380
23	*60г*	*Пирожное Медовое*	*1 шт*	*60,00*	3,8	12,3	55	330
24	*100г*	*Букен с картофелем*	*1 шт*	*45,00*	3,7	12,6	21,1	212
25	*100г*	*Эчпочмак*	*1 шт*	*60,00*	8,1	13	33	280
	Гарниры							
26	*150г*	*Картофельное пюре*	*1 шт*	*39,00*	3,3	2,4	18,9	110,85
27	*180г*	*Рис с овощами*	*1 шт*	*39,00*	2,75	3,6	24	142,75
28	*180г*	*Макароны отварные*	*1 шт*	*25,00*	3,6	0,48	27,96	134,4
29	*100г*	*Гречка отварная*	*1 шт*	*23,00*	4,32	1,08	21,2	106,6
	Выпечка							
30	*130г*	*Сосиска в тесте печеная*	*1 шт*	*50,00*	9,12	16,7	18,9	267,7
31	*110г*	*Пицца с соусом*	*1 шт*	*48,00*	12,3	13,5	42,1	265
32	*135г*	*Ватрушка с творогом*	*1 шт*	*35,00*	9,9	8,5	33	248
33	*150г*	*Булочка Домашняя*	*1 шт*	*30,00*	7,64	7,33	49,28	298,47
34	*150г*	*Пирожки печеные с повидлом*	*1 шт*	*30,00*	7,00	7,80	76,30	374,3
35	*150г*	*Пирожки печеные с картошкой*	*1 шт*	*30,00*	9,6	16,3	57,4	336
36	*150г*	*Пирожки печеные с капустой*	*1 шт*	*30,00*	10,2	9,4	57	354
37	*90г*	*Вак беляш*	*1 шт*	*32,00*	6,3	10,6	20,8	198,3
	Мучные изделия							
38	*33г*	*Хлеб*	*1 шт*	*5,00*	2,7	0,5	13,2	70,4

Мастер производственного обучения _____ /Ляхова Ольга Михайловна

Бухгалтер _____/Балыкова Мария Викторовна