

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова

Меню на "06"марта 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № 11
 Директор _____

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная,чеснок,масло растит.,йодир.соль)	60	12,00	0,8	3,0	4,24	47,26
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	50/40	45,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов(смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе(б/к капуста,цыплята,рис,лук репчат.,сметана,томатн.паста,мука пш.,соль йодир.)	70/30	46,00	6,95	7,98	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	731	110,17	24,18	24,45	95,17	721,37
	Всего:	1266	188,85	45,78	44,10	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»
 Директор С.А. Кустова

Меню на " 06 "марта 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СО(О)Ш № 14
 Директор

4 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная,чеснок,масло растит.,йодир.соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,,томат.пюре,мука пшеничная))	50/40	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные с маслом растительным(макароны из пшен.муки,растит.масло, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов(смесь сухофруктов, сахар, лимон.кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы,консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/540	Голубцы ленивые из цыплят в соусе(б/к капуста,цыплята,рис,лук репчат.,томатн.паста,мука пш.,соль йодир.)	70/30	46,00	6,95	7,98	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	731	110,17	24,18	24,45	95,17	721,37
	Всего:	1266	188,85	45,78	44,10	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /