

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор _____

Меню на "16" мая 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98
243/540	мясные изделия с соусом красным основным(мяс. изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре)	55/35	33,00	9,80	11,68	12,39	155,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	32,06	157,42
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	17,72	20,81	71,92	472,76
	Обед						
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./люц.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	701	110,17	31,82	20,67	100,95	740,51
	Всего:	1251	188,85	49,54	41,48	172,87	1 213,27

Продукты не содержат ГМО

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____

Утверждаю
ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"
Директор _____ С.А.Кустова

Меню на "16" мая 2025 г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № _____
Директор _____

10 день цикл: меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	2,33	39,98
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	32,06	152,24
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/10	33,00	9,80	11,68	12,39	155,22
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная,дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	525	78,68	17,72	20,81	72,69	467,58
	Обед						
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,растит. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная,дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	701	110,17	31,82	20,67	100,95	740,51
	Всего:	1226	188,85	49,54	41,48	173,64	1 208,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /