

Утверждено  
ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 180

Директор М.И.Мамин

Меню на "03" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	37,08	15,05	11,32	29,65	241,34
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Блинчики французские со сгущенным молоком (мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, сгущ. молоко, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/10	19,00	3,85	1,90	32,20	161,10
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	6,50	4,62	1,98	29,88	157,20
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>74,58</b>	<b>23,52</b>	<b>15,20</b>	<b>111,69</b>	<b>639,44</b>
	<b>Обед</b>						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	31,33	7,38	7,59	19,19	196,98
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	55,38	14,75	11,95	21,06	251,18
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>104,81</b>	<b>29,24</b>	<b>23,63</b>	<b>106,33</b>	<b>777,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>179,39</b>	<b>52,76</b>	<b>38,83</b>	<b>218,02</b>	<b>1 423,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством М.И.Мамин



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С(О)ОШ № 10

Директор И.И.Иванов

Согласовано

Меню на "03" декабря 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	180/10	40,10	15,61	11,66	29,95	247,87
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
180/10	Блинчики французские со сгущенным молоком(мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, сгущ. молоко, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/10	19,00	3,85	1,90	32,20	161,10
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	6,50	4,62	1,98	29,88	157,20
	<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>90,60</b>	<b>24,48</b>	<b>15,94</b>	<b>121,79</b>	<b>692,97</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	33,20	18,19	8,61	23,94	206,44
258	Мясо духовое(свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	60/160	62,00	17,72	12,89	21,06	271,47
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
349	Компот из смеси сухофруктов( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>113,30</b>	<b>43,02</b>	<b>25,59</b>	<b>111,08</b>	<b>807,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>203,90</b>	<b>67,50</b>	<b>41,53</b>	<b>232,87</b>	<b>1500,39</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И.Иванов



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОП № 10

Директор М.М.М.

Согласовано

Меню на "03" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
288	Цыплята отварные(тушка цыпленка, соль йодированная)	30	14,28	7,00	4,80	1,09	71,00
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупя пшено, масло растит, соль йодир.)	150	22,80	6,93	5,11	37,90	228,87
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Блинчики французские (мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж., соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70	19,00	3,85	1,90	32,20	161,10
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	6,50	4,62	1,98	29,88	157,20
<b>Итого:</b>		<b>510</b>	<b>74,58</b>	<b>22,40</b>	<b>13,79</b>	<b>121,03</b>	<b>697,97</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	31,33	7,38	7,59	19,19	196,98
258	Мясо духовое(свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	55,38	14,75	11,95	21,06	251,18
ПР	Булочка Ромашка(мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
349	Компот из смеси сухофруктов( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>716</b>	<b>104,81</b>	<b>29,24</b>	<b>23,63</b>	<b>106,33</b>	<b>777,67</b>
<b>Всего:</b>		<b>1226</b>	<b>179,39</b>	<b>51,64</b>	<b>37,42</b>	<b>227,36</b>	<b>1 475,64</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Л.М.М.