

ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Мет

Меню на "09" сентября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день питания меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
18	Салат зеленый с огурцом (б/капуста,огурец свежий,масло раст.,соль)	60	12,00	0,70	3,65	4,98	55,82
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>545</b>	<b>74,58</b>	<b>18,60</b>	<b>14,55</b>	<b>95,79</b>	<b>589,49</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	48,44	0,38	5,62	1,92	60,17
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>104,43</b>	<b>14,31</b>	<b>24,18</b>	<b>96,44</b>	<b>630,55</b>
<b>Всего:</b>		<b>1261</b>	<b>179,01</b>	<b>32,91</b>	<b>38,73</b>	<b>192,23</b>	<b>1220,04</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А.Масимова

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор И.И.И.

Меню на "09" сентября 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

6 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>							
18	Салат зеленый с огурцом (б/капуста, огурец свежий, масло раст., соль)	60	12,00	0,70	3,65	4,98	55,82
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/15	27,62	8,38	8,26	38,20	261,40
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
<b>Итого:</b>		<b>575</b>	<b>90,60</b>	<b>22,01</b>	<b>17,22</b>	<b>102,28</b>	<b>653,54</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	154,15
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	60/50	52,05	0,46	6,87	2,35	73,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
<b>Итого:</b>		<b>786</b>	<b>113,30</b>	<b>15,45</b>	<b>28,08</b>	<b>104,51</b>	<b>691,11</b>
<b>Всего:</b>		<b>1361</b>	<b>203,90</b>	<b>37,46</b>	<b>45,30</b>	<b>206,79</b>	<b>1344,65</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И.И.

Максимов

Утверждаю  
 ООО "Школьное питание г. Жигулевск"  
 Директор Кузцова

Согласовано  
 ГБОУ С (О) ОШ № 40  
 Директор

Меню на "09" сентября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикла. Меню (молочный белок)



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
18	Салат зеленый с огурцом (б/капуста, огурец свежий, масло раст., соль)	60	12,00	0,70	3,65	4,98	55,82
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные с маслом растит. (макароны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>565</b>	<b>74,58</b>	<b>18,60</b>	<b>14,55</b>	<b>95,79</b>	<b>589,49</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	134,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	48,44	0,38	5,62	1,92	147,62
305	Рис припущенный с маслом растит. (крупа рисовая, растит. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>104,43</b>	<b>14,31</b>	<b>24,18</b>	<b>96,44</b>	<b>715,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>32,91</b>	<b>38,73</b>	<b>192,23</b>	<b>1304,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*М. М. Маммилова*