

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ СОУОШ № 10

Директор

Меню на "17" октября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным <b>ОСНОВНЫМ</b> (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
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
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,84</b>	<b>18,35</b>	<b>95,68</b>	<b>630,73</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с сахаром	60	8,00	0,75	0,06	6,97	52,13
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	14,58	11,44	19,74	331,12
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м, смородина с/м, сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
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>826</b>	<b>104,43</b>	<b>26,46</b>	<b>24,29</b>	<b>77,12</b>	<b>712,80</b>
<b>Всего:</b>		<b>1406</b>	<b>179,01</b>	<b>46,30</b>	<b>42,64</b>	<b>172,80</b>	<b>1 343,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*М.А. Маммилова*

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Директор

Меню на "17" октября 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 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>							
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 поре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,84</b>	<b>18,35</b>	<b>95,68</b>	<b>630,73</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с сахаром	60	8,00	0,75	0,06	6,97	52,13
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.поре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	16,02	11,82	40,10	331,12
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
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>891</b>	<b>104,43</b>	<b>27,90</b>	<b>24,67</b>	<b>97,48</b>	<b>712,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1471</b>	<b>179,01</b>	<b>+</b>	<b>43,02</b>	<b>193,16</b>	<b>1 343,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И.Иванов*

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

Меню на "17" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ СОШ (О)ОШ № 10  
 Директор *Шер*

4 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>							
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))	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	160/10	25,62	8,63	8,51	39,36	269,33
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>605</b>	<b>90,60</b>	<b>23,83</b>	<b>22,04</b>	<b>104,72</b>	<b>716,64</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с сахаром	60	8,00	0,75	0,06	6,97	52,13
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	24,82	7,47	13,6	9,69	147,43
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	45/160	53,38	17,51	12,29	40,10	341,33
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
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>981</b>	<b>113,30</b>	<b>30,03</b>	<b>27,01</b>	<b>99,36</b>	<b>741,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1586</b>	<b>203,90</b>	<b>53,86</b>	<b>49,05</b>	<b>204,08</b>	<b>1 457,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А.А.Александрова*