

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ СОУ ОШ № 1

Директор Мен

Меню на "18" октября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
298/540	Куриные шарики с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука, соль, йод, масло растит., хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растит. (крупя гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</b>
<i>обед</i>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
271/331	Котлеты домашние с соусом красным (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, томатн. паста йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	164,35
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,38</b>	<b>25,35</b>	<b>97,57</b>	<b>755,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>53,23</b>	<b>50,31</b>	<b>175,96</b>	<b>1398,65</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А.Михайлова

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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 10  
 Директор

Меню на "18" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 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>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре,	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>540</b>	<b>64,58</b>	<b>26,30</b>	<b>27,95</b>	<b>82,54</b>	<b>688,65</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
271/331	Котлеты домашние,соус сметанный с томатом(говядина,свинина мякоть,пшен.хлеб,сухари,раст.масло,йодиров.соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	7,43	164,35
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная,	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,38</b>	<b>25,35</b>	<b>96,57</b>	<b>755,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>169,01</b>	<b>53,68</b>	<b>53,30</b>	<b>179,11</b>	<b>1444,61</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.А. Матвиенко*

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.б. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ СО(О)Ш №

Директор

Меню на "18" октября 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

5 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>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, йод, масло растит., хлеб)	70/50	55,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>585</b>	<b>90,60</b>	<b>29,04</b>	<b>29,92</b>	<b>90,28</b>	<b>748,42</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом(говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/50	45,08	10,41	7,88	9,82	152,20
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	172,50
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>856</b>	<b>113,30</b>	<b>28,15</b>	<b>26,87</b>	<b>101,90</b>	<b>764,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1441</b>	<b>203,90</b>	<b>57,19</b>	<b>56,79</b>	<b>192,18</b>	<b>1512,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ирина Александровна*