

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор М.В. Мамкина

Меню на "19" ноября 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.)	180/10	41,08	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	Оладьи домашние со сгущенным молоком (мука пшен., сахар, меланж, мол. сыворотка, масло растит., сгущ., молоко, соль, разрыхлитель, лимон. кислота)	50/10	15,00	4,00	3,60	26,10	159,50
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>550</b>	<b>74,58</b>	<b>23,67</b>	<b>16,90</b>	<b>105,59</b>	<b>637,84</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
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>30,00</b>	<b>30,21</b>	<b>106,01</b>	<b>839,29</b>
<b>Всего:</b>		<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>53,67</b>	<b>47,11</b>	<b>211,60</b>	<b>1 423,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством М.В. Мамкина

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор *Смирнов*

Меню на "19" ноября 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.)	200/10	44,10	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
ПР	Оладьи домашние со сгущенным молоком (мука пшен., сахар, меланж, мол. сыворотка, масло растит., сгущ., молоко, соль, разрыхлитель, лимон. кислота)	50/10	15,00	4,00	3,60	26,10	159,50
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>600</b>	<b>90,60</b>	<b>24,63</b>	<b>17,64</b>	<b>115,69</b>	<b>691,37</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
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	60/160	62,00	18,05	21,28	20,74	347,72
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>776</b>	<b>113,30</b>	<b>43,35</b>	<b>33,98</b>	<b>110,76</b>	<b>883,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1376</b>	<b>203,90</b>	<b>67,98</b>	<b>51,62</b>	<b>226,45</b>	<b>1575,04</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Смирнов*

Утверждаю  
ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОН № 18

Меню на "19" ноября 2024г

и.о.

Директор М.И.Иванов

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 (крупка пшено, масло растит. соль йодир.)	160	26,80	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	Оладьи домашние (мука пшен., сахар, меланж, мол. сыворотка, масло растит., соль, разрыхлитель, лимон. кислота)	50	15,00	4,00	3,60	26,10	159,50
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>22,55</b>	<b>15,49</b>	<b>114,93</b>	<b>696,37</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
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
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>104,43</b>	<b>30,00</b>	<b>30,21</b>	<b>106,01</b>	<b>839,29</b>
<b>Всего:</b>		<b>1216</b>	<b>179,01</b>	<b>52,55</b>	<b>45,70</b>	<b>220,94</b>	<b>1 535,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Матвиенко