

Утверждаю

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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Медведев

Меню на "19" декабря 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

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))	60/50	45,54	11,08	13,24	12,37	213,64
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	160/10	28,46	8,63	8,51	39,36	269,33
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>535</b>	<b>90,60</b>	<b>23,76</b>	<b>22,41</b>	<b>96,33</b>	<b>683,67</b>
<b>Обед</b>							
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	41,82	7,47	13,6	9,69	147,43
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	160	23,00	4,45	7,12	27,94	192,66
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе(б/к капуста,цыплята,рис,лук репчат.,сметана,томат.паста,мука пш.,соль йодир.)	70/30	34,38	7,40	7,98	6,96	228,27
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, чернопл.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>786</b>	<b>113,30</b>	<b>29,23</b>	<b>31,61</b>	<b>92,28</b>	<b>760,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>203,90</b>	<b>52,99</b>	<b>54,02</b>	<b>188,61</b>	<b>1 443,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.М.Медведева



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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 10  
 Директор Иванов

Меню на "19" декабря 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.пюре,мука пшеничная))	60/40	42,38	10,92	12,85	11,67	206,57
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	17,00	6,19	5,35	39,52	231,17
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,00</b>	<b>18,67</b>	<b>89,06</b>	<b>605,14</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/10/1	33,95	6,83	11,73	7,81	129,29
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Г олубцы ленивые из цыплят в соусе(б/к капуста,цыплята,рис,лук репчат.,сметана,томат.паста,мука пш.,соль йодир.)	70/30	34,38	7,40	7,98	6,96	228,27
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>726</b>	<b>104,43</b>	<b>28,76</b>	<b>33,93</b>	<b>81,21</b>	<b>909,08</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>179,01</b>	<b>44,36</b>	<b>52,60</b>	<b>170,27</b>	<b>1 514,22</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А.Маслякова



Утверждаю

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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)Ш № 10  
 Директор *Иванов*

Меню на "19" декабря 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 основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль., томат.пюре, мука пшеничная)	60/40	42,38	10,92	12,85	11,67	206,57
309	Макаронные изделия отварные с маслом растительным (макаронны из пшен.муки, растит.масло, йодир.соль)	160	17,00	6,19	5,35	39,52	231,17
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,00</b>	<b>18,67</b>	<b>89,06</b>	<b>605,14</b>
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, с зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	33,95	6,83	11,73	7,81	168,74
312	Картофельное пюре (картофель, растит.масло, йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/540	Г олубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыпльята, рис, лук репчат., томатн.паста, мука пш., соль йодир.)	70/30	34,38	7,40	7,98	6,96	228,27
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>751</b>	<b>104,43</b>	<b>21,36</b>	<b>25,95</b>	<b>74,25</b>	<b>720,26</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1251</b>	<b>179,01</b>	<b>41,36</b>	<b>44,62</b>	<b>163,31</b>	<b>1 325,40</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Максимова*