

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



Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 10  
 Директор



Меню на "21" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 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>							
25	Салат « Степной»	60	12,00	0,88	3,71	4,58	53,74
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>18,78</b>	<b>14,61</b>	<b>95,39</b>	<b>587,41</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>33,09</b>	<b>38,79</b>	<b>191,83</b>	<b>1302,41</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Мещеряков*

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор 

Меню на "21" октября 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>							
25	Салат « Степной»	60	12,00	0,88	3,71	4,58	53,74
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>22,19</b>	<b>17,28</b>	<b>101,88</b>	<b>651,46</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	0,58	7,01	3,23	79,85
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>15,57</b>	<b>28,22</b>	<b>105,39</b>	<b>697,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>203,90</b>	<b>37,76</b>	<b>45,50</b>	<b>207,27</b>	<b>1348,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_



