

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Ч.А. Директор

Меню на "22" ноября 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, мука с/п.соль. Йод.масло растит. хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</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)	200/15/1	19,95	9,24	8,95	29	233,95
ПР	Курник (мука пшен.,маргарин,соль йодир.,свинина,картофель,лук репч.,филе куриное,шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
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, 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>26,90</b>	<b>28,54</b>	<b>113,54</b>	<b>832,21</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,36</b>	<b>50,79</b>	<b>191,71</b>	<b>1440,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Матвиенко*

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

Меню на "22" ноября 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>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, Йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/50	65,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>90,60</b>	<b>26,20</b>	<b>24,44</b>	<b>8 591,00</b>	<b>667,83</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	23,82	9,24	8,95	29,00	233,95
ПР	Курник (мука пшен., маргарин, соль йодир., свинина, картофель, лук репч., филе куриное, шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	27,00	3,89	6,68	26,41	181,83
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>846</b>	<b>113,30</b>	<b>27,51</b>	<b>29,62</b>	<b>117,89</b>	<b>861,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>203,90</b>	<b>53,71</b>	<b>54,06</b>	<b>8708,89</b>	<b>1529,63</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Л.А. Антонова*

Утверждаю  
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор И.И.Иванов

Меню на "22" ноября 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>500</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
ПР	Курник (мука пшен.,маргарин,соль йодир.,свинина,картофель,лук репч.,филе куриное,шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
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>103,73</b>	<b>26,90</b>	<b>28,54</b>	<b>113,54</b>	<b>832,21</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.И.Иванов