

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

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № 10
 Директор Шей

Меню на "23" января 2025г
 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
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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)	50/40	45,00	9,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	17,60	16,39	82,91	550,48
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	6,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыплята, рис, лук репчат., сметана, томатн. паста, мука пш., соль йодир.)	70/30	46,00	7,40	7,98	6,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	731	110,17	28,03	32,43	92,13	949,64
	Всего:	1266	188,85	44,36	48,82	175,04	1 500,12

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А. Митин

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор Васильев

Меню на "23" января 2025г

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
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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	58,00	10,98	13,24	11,99	211,50
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	27,00	6,57	5,68	42,00	245,62
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
Итого:		535	100,00	20,15	19,34	89,66	647,39
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	7,67	13,24	15,49	173,63
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыплята, рис, лук репчат., сметана, томатн. паста, мука пш., соль йодиров.)	70/40	49,00	7,43	8,36	7,65	235,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	6,00	4,26	0,75	28,35	137,37
Итого:		811	125,00	22,74	27,98	88,55	759,09
Всего:		1346	225,00	42,89	47,32	178,21	1 406,48

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А. Мамин



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



Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ № 10
 Директор Шех

Меню на " 23 " января 2025г
 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
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир, соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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)	50/40	45,00	9,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные с маслом растительным (макароны из пшен. муки, растит. масло, йодир, соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	17,60	16,39	82,91	550,48
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир, соль)	200/15/10/1	30,00	6,99	10,45	22,40	190,30
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/540	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыплята, рис, лук репчат., томатн. паста, мука пш., соль йодир.)	70/30	46,00	7,40	5,48	6,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, чернопл. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	731	110,17	20,63	21,95	85,17	721,37
	Всего:	1266	188,85	38,23	38,34	168,08	1 271,85

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

М.И. Мещеряков