

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Улья

Меню на "24" февраля 2025г  
 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>							
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. Пюре, мука пшенич., йодир.соль)	65/25	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81
309	Макаронные изделия отварные с маслом растит. (макароны из пшен.муки,масло растит., йодир.соль)	155/10	20,00	8,31	8,11	38,29	260,16
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>78,68</b>	<b>19,75</b>	<b>12,83</b>	<b>73,84</b>	<b>492,11</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, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/65	46,00	2,03	30,05	10,38	321,91
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>110,17</b>	<b>20,71</b>	<b>48,71</b>	<b>99,42</b>	<b>925,58</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>40,46</b>	<b>61,54</b>	<b>173,26</b>	<b>1417,69</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

И.И. Метельков

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Ильин

Меню на "24" февраля 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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>							
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)	65/25	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	155/10	20,00	8,31	8,11	38,29	260,16
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
<b>Итого:</b>		<b>505</b>	<b>78,68</b>	<b>19,75</b>	<b>12,83</b>	<b>73,84</b>	<b>492,11</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	30,00	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/65	46,00	12,03	30,05	10,38	321,91
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
<b>Итого:</b>		<b>721</b>	<b>110,17</b>	<b>30,91</b>	<b>48,97</b>	<b>99,42</b>	<b>925,58</b>
<b>Всего:</b>		<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>50,66</b>	<b>61,80</b>	<b>173,26</b>	<b>1417,69</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильин

Ильин

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Или

Меню на "24" февраля 2025г  
 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>							
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)	65/50	58,00	9,25	5,80	12,12	138,04
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	170/10	27,00	8,89	8,43	41,99	280,15
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
<b>Итого:</b>		<b>560</b>	<b>100,00</b>	<b>20,90</b>	<b>14,68</b>	<b>80,02</b>	<b>571,63</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 зелен., сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/55	42,00	11,72	25,42	8,78	272,37
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодипованная масло сливочное )	170	27,00	10,23	7,58	46,25	293,74
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.)	30/30	6,00	4,26	0,75	28,35	137,37
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>125,00</b>	<b>33,65</b>	<b>47,17</b>	<b>115,17</b>	<b>959,67</b>
<b>Всего:</b>		<b>1361</b>	<b>225,00</b>	<b>54,55</b>	<b>61,85</b>	<b>195,19</b>	<b>1531,30</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

И.И. Матвиенко