

Утверждено

ФОО "Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "04" октября 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>							
50	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная,чеснок,масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
298/540	Куриные шарики с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука,соль,йод,масло растит. улеб пшеничный)	60	40,38	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
Итого:		540	74,58	26,30	27,95	82,54	688,65
<i>обед</i>							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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
271/331	Котлеты домашние с соусом красным (говядина,свинина мякоть,пшен.хлеб,сухари,раст.масло,томаты.паста,йодирон.соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	164,35
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
Итого:		766	104,43	26,93	22,36	93,42	710,00
Всего:		1276	179,01	53,23	50,31	175,96	1398,65

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

Утверждаю

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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор И.А.Алексеев

Меню на "04" октября 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
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная,чеснок,сыр,масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. поре, майонез, сыр, соль. Под масло растит. хлеб пшеничный)	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа 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
Итого:		540	74,58	26,30	27,95	82,54	688,65
Обед							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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
271/331	Котлеты домашние,соус сметанный с томатом(говядина,свишина мякоть,пшен.хлеб,сухари,раст.масло,йодиров.соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	7,43	164,35
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
Итого:		766	104,43	26,93	22,36	92,42	710,00
Всего:		1306	179,01	53,23	50,31	174,96	1398,65

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /