

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "18" 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
Завтрак							
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. (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	23,46	22,25	78,17	608,06
обед							
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
271/331	Котлеты домашние с соусом красным (говядина, свинина, лук, пшени. хлеб, сахар, раст. масло, томаты, паста йодиров. 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	27,38	25,35	97,57	755,96
	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 _____

Меню на "18" 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							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре.	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 сп./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	64,58	26,30	27,95	82,54	688,65
Обед							
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)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
271/331	Котлеты домашние,соус сметанный с томатом(говядина,свинина 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,	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	104,43	27,38	25,35	96,57	755,96
	Всего:	1306	169,01	53,68	53,30	179,11	1444,61

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____