

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

Меню на "24" сентября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2
 Директор

7 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло., йодир. соль)	150	23,50	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыпленок отварной с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная,)	70/30	36,78	15,48	10,45	2,09	165,59
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	53,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	530	74,58	25,83	21,39	125,71	680,60
Обед							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, томатное пюре, мука пшени.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	182,80
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св.мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	806	104,43	21,64	18,72	89,13	732,07
	Всего:	1336	179,01	47,47	40,11	214,84	1412,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ /

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

Меню на "24" сентября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2

7 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, водир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничная, раст.масло, дрожжи, соль поджаренная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, водир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
Итого:		505	74,58	20,57	23,83	100,92	701,92
Обед							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, водир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат, поре, раст. масло, водир.соль)	45/30	41,32	13,70	7,28	1,39	188,74
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, в.одир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м.ар.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль в.одир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		806	104,43	30,11	21,89	81,65	738,01
Всего:		1311	179,01	50,68	45,72	182,57	1439,93

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ /