

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

Меню на "26" ноября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОИ № 176  
 Директор

7 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая(крупя рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	185/10	33,00	4,54	10,98	31,90	239,77
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	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>17,21</b>	<b>20,35</b>	<b>76,62</b>	<b>554,80</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох луцены, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	31,01	8,82	7,95	15,53	221,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, помат. шире, раст. масло, йодир. соль)	45/30	41,32	13,70	7,28	1,39	188,74
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	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	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>706</b>	<b>104,43</b>	<b>29,71</b>	<b>21,49</b>	<b>71,85</b>	<b>716,01</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>179,01</b>	<b>46,92</b>	<b>41,84</b>	<b>148,47</b>	<b>1270,81</b>

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 "26" ноября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 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>							
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	Цыплята отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная, )	70/30	42,78	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	Батон особый( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>74,58</b>	<b>22,47</b>	<b>17,91</b>	<b>72,03</b>	<b>541,36</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мико цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	31,01	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 пшенич.)	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	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>21,24</b>	<b>18,32</b>	<b>79,33</b>	<b>685,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1336</b>	<b>179,01</b>	<b>43,71</b>	<b>36,23</b>	<b>151,36</b>	<b>1226,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ /