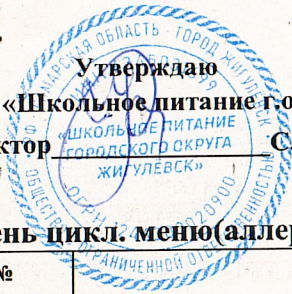


Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова



Меню на "17" января 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 14
 Директор

10 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
243/540	мясные изделия с соусом красным основным(мяс. изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,молоко растительное,мука пшеничная)	55/10	33,00	8,14	12,09	3,69	148,48
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
Итого:		525	78,68	15,00	21,22	53,78	455,32
Обед							
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/35	46,00	8,80	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	20,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		701	110,17	21,67	20,92	99,87	722,26
Всего:		1226	188,85	36,67	42,14	153,65	1 177,58

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 "17" января 2025 г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
243/540	мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,масло растительное,мясо птицы)	55/10	33,00	8,14	12,09	3,69	148,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная,дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
Итого:		540	78,68	15,00	21,22	53,78	455,26
Обед							
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	4,10	17,64	154,60
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/35	46,00	8,80	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	20,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		701	110,17	21,67	20,92	99,87	722,26
Всего:		1241	188,85	36,67	42,14	153,65	1 177,52

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ /