

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

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № _____
 Директор _____

Меню на "10" марта 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%, томат пюре, мука пшеничная)	50/40	45,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов(смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленым (картофель, морф., крупа перловая, изюм консервир., морковь, лук репчат., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе(б/к капуста,цыплята,рис,лук репчат.,сметана,томаты,паста,мука пш.,соль йодированная)	70/30	46,00	6,95	7,98	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодная рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	731	110,17	24,18	24,45	95,17	721,37
	Всего:	1266	188,85	45,78	44,10	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____

Утверждаю
 ООО "Школьное питание Со. Жигулевск"
 Директор / С.А. Кустова

Меню на " 10 "апреля 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С(Ф)ОШ №
 Директор /

4 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные с маслом растительным (макарон. из пшен. муки, растит. масло, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон, вода)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель, п.ф., крупа перловая, морковь консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп, зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/540	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б.к. капуста, цыплята, рис, лук репчат., томат. паста, мука пш., соль, вода)	70/30	46,00	6,95	7,98	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодная рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	731	110,17	24,18	24,45	95,17	721,37
	Всего:	1266	188,85	45,78	44,10	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ /