

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова  
 2 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

Меню на "18 " ноября 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 14

Согласовано  
 Для  
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	160/10	30,00	11,54	14,98	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черпый,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	15,68	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>78,68</b>	<b>18,12</b>	<b>18,94</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>
<b>Обед</b>							
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	30,00	8,24	4,95	27,0	233,95
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.шорс,мука пшеничная)	50/40	36,00	9,21	9,97	10,19	176,79
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>110,17</b>	<b>24,30</b>	<b>24,23</b>	<b>99,54</b>	<b>769,78</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>188,85</b>	<b>42,42</b>	<b>43,17</b>	<b>180,23</b>	<b>1256,96</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждено  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЖИГУЛЕВСК»  
 Директор С.А.Кустова  
 2 день цикл меню (молочный белок)

Меню на "18" ноября 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 14  
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая из риса с растительным маслом (крупа рисовая, масло растительное сахар, йодир. Соль.)	160/10	30,00	12,54	15,98	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	210/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	15,68	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>78,68</b>	<b>19,12</b>	<b>19,94</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>
<b>обед</b>							
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	30,00	9,24	8,95	29	233,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшеничная мука, пшен. сухари, раст.масло, йодир соль, томат пюре мука пшеничная)	50/40	36,00	9,21	10,97	10,19	176,79
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>110,17</b>	<b>25,30</b>	<b>29,23</b>	<b>101,54</b>	<b>774,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>188,85</b>	<b>54,41</b>	<b>50,68</b>	<b>175,71</b>	<b>1304,71</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /