

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

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № _____
 Директор _____

Меню на "20" 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., шпек. хлеб, молоко 2,5 %, пшеи. 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 (макаронны из пшеи.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, зеленью (картофель, пш., крупа перловая, огурцы 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
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, томатн.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, черноплодн.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 _____ / _____

Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № _____

Директор _____

Меню на " 20 "марта 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор _____ С.А.Кустова

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., пшениц. хлеб, молоко 2,5 %, пшениц. 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 (макаронны из пшениц.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. кислота)	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, огурцы 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., 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, черноплоди 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 _____ /