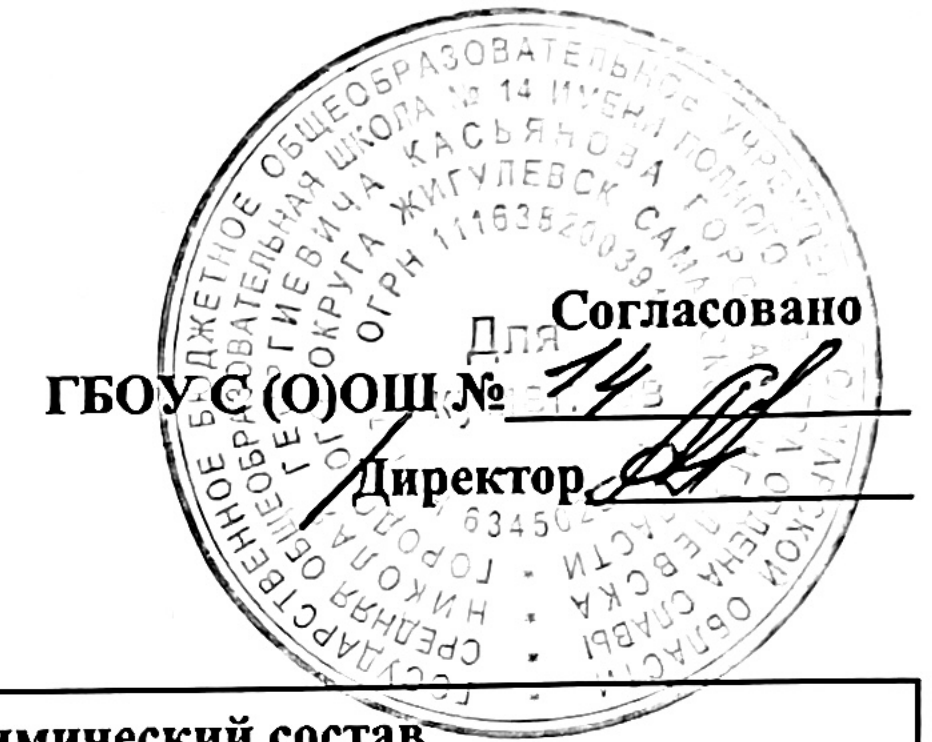


22.10.2025



Меню на " 22" октября 2025 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

8 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие, зелен. лук, раст. масло, йод. соль)	60	12,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат, паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	33,00	13,19	7,53	22,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	520	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	20,09	20,63	83,65	571,19
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	13,36	7,59	29,19	296,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	6,61	12,43	163,42
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/50	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	29,28	23,42	100,64	853,69
	Всего:	1271	188,85	49,37	44,05	184,29	1 424,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /



ООО «Школа питания г.о. Жигулевск»
Директор С.А. Кустова

Меню на "22" октября 2025 г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О) ОШ № 14

Директор

8 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие, зелен. лук, раст. масло, йод. соль)	60	12,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	51,00	13,87	7,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	520	96,68	20,64	18,61	81,82	501,52
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зелению (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп, зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	13,36	7,59	29,19	296,98
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст. масло, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	5,66	6,61	18,43	163,42
310	Картофель отварной с растительным маслом, зелению (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	4,33	7,42	33,50	202,03
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	26,37	22,04	110,09	815,37
	Всего:	1241	206,85	47,01	40,65	191,91	1 316,89

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /