

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

Согласовано
 ГБОУ С (Ф) ОШ № 14
 Директор 

Меню на "24" сентября 2025 г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

8 день цикл меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
71	Огурец свежий порциями	60	10,00	0,48	0,06	1,5	8,4
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	35,00	13,19	14,53	29,20	271,45
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	32,06	152,24
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:	550	78,68	19,68	20,63	93,65	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, черн. перец, 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
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	11,68	33,82	255,18
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:	711	110,17	25,59	26,30	110,41	868,52
	Всего:	1261	188,85	45,27	46,93	204,06	1 439,71

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

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

Меню на " 24" сентября 2025 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 14
 Для _____
 Директор _____

8 день цик.л. меню(аллергия на рыбу)

рецептур ы	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
71	Огурец свежий порциями	60	10,00	0,48	0,06	1,5	8,4
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат, паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	35,00	13,19	14,53	29,20	271,45
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	19,81	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
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	46,00	9,21	10,97	10,19	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	11,68	33,82	255,18
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:	711	110,17	29,14	30,66	102,17	881,89
	Всего:	1261	188,85	48,95	51,29	185,82	1 453,08

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /