

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

2 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

Меню на "30" сентября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О) Ш № 14
 Директор _____

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав:			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
15	Сыр (порциями)	10	10,00	2,22	2,81	0,00	36,10
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, 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.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	5,68	3,80	0,72	25,66	130,62
	Итого:	500	78,68	19,12	19,94	80,69	487,18
	Обед						
71	Огурец свежий порциями	60	10,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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
295/331	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	34,00	9,21	10,97	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
	Итого:	756	110,17	25,27	26,23	101,48	741,20
	Всего:	1256	188,85	44,07	46,17	182,17	1228,38

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /


 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор **С.А.Кустова**
 2 день цикла меню (молочный белок)

Меню на "30" сентября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ «ОШ № 14 имени Касьянова»
 Для **Директор**
 Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая из риса с растительным маслом (крупа рисовая, растит.. масло, сахар, йодир. Соль.)	190/10	40,00	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	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	5,68	4,80	0,72	25,66	130,62
	Итого:	560	78,68	17,90	17,13	80,69	451,08
	обед						
71	Огурец свежий порциями	60	10,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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	34,00	9,21	10,97	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
	Итого:	756	108,17	25,27	26,23	101,48	741,20
	Всего:	1241	188,85	54,41	50,68	175,71	1304,71

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____/_____/