

Меню на "11" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день з/кд. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49/2011	Витаминный с горошком (кануста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	37,38	12,41	8,82	2,55	159,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>19,63</b>	<b>18,58</b>	<b>58,27</b>	<b>496,17</b>
<b>Обед</b>							
392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
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)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>179,01</b>	<b>48,24</b>	<b>44,37</b>	<b>175,10</b>	<b>1 326,37</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Подпись*

ООО "Школа восточной культуры г. Жигулевск"

Директор: *С.А. Кустова*

Меню на "11" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О) Ш № 13

Директор  
 ГБОУ  
 СВШ № 13

10 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49/2011	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир. зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
256/2011	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	37,38	12,41	8,82	2,55	186,86
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>19,63</b>	<b>18,58</b>	<b>58,27</b>	<b>523,81</b>
<b>Обед</b>							
392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат пюре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309/2011	Макаронные изделия отварные с маслом растит. (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>179,01</b>	<b>48,24</b>	<b>44,37</b>	<b>175,10</b>	<b>1 354,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*