

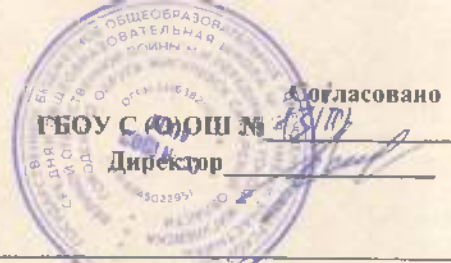
ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ С.А.Кустова

Меню на "14" ноября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день цикл. меню(аллергия на рыбу)



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/160	44,38	16,29	12,35	42,78	347,82
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,31</b>	<b>16,13</b>	<b>88,94</b>	<b>581,78</b>
<b>Обед</b>							
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо хур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	26,95	1,75	2,31	14,06	128,03
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	8,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>711</b>	<b>104,43</b>	<b>26,07</b>	<b>24,70</b>	<b>96,74</b>	<b>758,89</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1211</b>	<b>179,01</b>	<b>46,38</b>	<b>40,83</b>	<b>185,68</b>	<b>1 340,67</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*автор* *Авдеева Д.И.*

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

Меню на "14" ноября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ №84  
 Директор С.А. Кустова

9 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>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
265/2011	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/160	44,38	16,29	12,35	42,78	347,82
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,31</b>	<b>16,13</b>	<b>88,94</b>	<b>581,78</b>
<b>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	26,95	1,75	2,31	14,06	128,03
298/540	Куриные шарики с соусом красным основным (мясо цыплят, томат пюре, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302/2011	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло растит. )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м/мор.)	200	8,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>751</b>	<b>104,43</b>	<b>26,07</b>	<b>24,70</b>	<b>96,74</b>	<b>758,89</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1251</b>	<b>179,01</b>	<b>46,38</b>	<b>40,83</b>	<b>185,68</b>	<b>1 340,67</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А. Кустова