

Утверждено  
 ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1319

Директор С.А.Кустова

Меню на "10" января 2025г

Директор \_\_\_\_\_

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
298/540	Куриные шарики с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука, соль, йод, масло растит., хлеб пшеничный)	50/50	45,00	9,51	12,60	9,01	188,43
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,70	4,86	38,89	214,10
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>78,68</b>	<b>15,97</b>	<b>17,93</b>	<b>74,04</b>	<b>522,93</b>
<i>обед</i>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	4,59	75,37
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
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	54,00	16,57	12,89	45,49	364,63
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>110,17</b>	<b>29,64</b>	<b>28,36</b>	<b>107,84</b>	<b>804,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>53,23</b>	<b>50,31</b>	<b>175,96</b>	<b>1398,65</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Альба Мазуева

Утверждаю  
 ООО «Никольное питание г.р.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "10" января 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1310  
 Директор [подпись]

5 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>						
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре,	50/50	45,00	9,51	12,60	9,01	188,43
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,70	4,86	38,89	214,10
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>78,68</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</b>
	<b>Обед</b>						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	4,59	75,37
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
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	54,00	16,57	12,89	45,49	364,63
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>110,17</b>	<b>29,64</b>	<b>28,36</b>	<b>107,84</b>	<b>804,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1241</b>	<b>188,85</b>	<b>53,10</b>	<b>50,61</b>	<b>186,01</b>	<b>1412,62</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] А.А.Александрова