

ООО «Школьное питание г.е. Жигулевск»

Директор: С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 1510

Меню на "03" февраля 2025 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
62	Салат из моркови с чесноком	60	12,00	0,69	6,05	3,65	72,45
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная*)	55/35	33,00	9,80	11,27	2,39	138,81
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплоды рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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	18,21	24,46	76,24	608,15
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из ЦЫПЛЯТ (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зеленый, йодир соль)	200/15/10/1	30,00	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	46,00	8,76	4,46	9,95	143,79
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,10	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,10	24,54	21,33	93,40	731,69
	Всего:	1271	188,78	42,75	45,79	169,64	1 339,84

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Али- Арицеева И.И.

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ СОУШ № 903/11

Меню на "03" февраля 2025 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
62	Салат из моркови с чесноком	60	12,00	0,69	6,05	3,65	72,45
243/540	мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало	55/35	33,00	9,80	11,27	2,39	138,81
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупа гречневая,соль йодированная,масло растительное)	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, чернопл.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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	22,21	24,46	76,24	598,48
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит.,укроп зелень, йодир.соль)	200/15/1	30,00	8,99	11,45	12,45	219,23
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., томатное пюре,мука пшен.,йодир.соль)	65/25	46,00	10,79	4,46	9,95	143,79
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	28,57	21,33	93,40	731,69
	Всего:	1271	188,85	50,78	45,79	169,64	1 330,17

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова