

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 13  
 Директор 1309

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

6 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>							
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	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	155/10	20,00	8,31	8,11	38,29	260,16
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>505</b>	<b>78,68</b>	<b>19,75</b>	<b>12,83</b>	<b>73,84</b>	<b>492,11</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод,масло раст)	40/65	46,00	12,03	30,05	10,38	321,91
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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
<b>Итого:</b>		<b>721</b>	<b>110,17</b>	<b>30,91</b>	<b>48,97</b>	<b>99,42</b>	<b>925,58</b>
<b>Всего:</b>		<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>50,66</b>	<b>61,80</b>	<b>173,26</b>	<b>1417,69</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Альс Насибева И.В.

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

ГБОУ С (О)ОШ № 118  
 Директор *С.А.Кустова*

Меню на "10" февраля 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 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>							
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. Пюре, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81
309	Макаронные изделия отварные с маслом растит. (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	155/10	20,00	8,31	8,11	38,29	260,16
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>505</b>	<b>78,68</b>	<b>19,75</b>	<b>12,83</b>	<b>73,84</b>	<b>492,11</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	30,00	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/65	46,00	2,03	30,05	10,38	321,91
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,00	0,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>110,17</b>	<b>20,71</b>	<b>48,71</b>	<b>99,42</b>	<b>925,58</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>40,46</b>	<b>61,54</b>	<b>173,26</b>	<b>1417,69</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Л.В. Буцаева*

*Л.В. Буцаева*