

ООО «Школьное питание г. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 15117

Директор Сидорова

Меню на "14" февраля 2025г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 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>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98
243/540	Пирожные изделия с соусом красным основным( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре)	55/35	33,00	9,80	11,68	2,39	155,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
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>550</b>	<b>78,68</b>	<b>17,66</b>	<b>20,81</b>	<b>51,71</b>	<b>470,32</b>
<b>Обед</b>							
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60
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)	50/40	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
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
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>110,17</b>	<b>31,82</b>	<b>20,67</b>	<b>100,95</b>	<b>740,51</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1251</b>	<b>188,85</b>	<b>49,48</b>	<b>41,48</b>	<b>152,66</b>	<b>1 210,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Абу-Мухамедова Ж.Ф.

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор *С.А. Кустова*

ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор

Меню на "14" февраля 2025 г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	2,33	39,98
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
243/540	мясные изделия с соусом красным основным ( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное)	55/10	33,00	9,80	11,68	2,39	155,22
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
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>525</b>	<b>78,68</b>	<b>17,66</b>	<b>20,81</b>	<b>52,48</b>	<b>465,14</b>
<b>Обед</b>							
392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
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
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>110,17</b>	<b>31,82</b>	<b>20,67</b>	<b>100,95</b>	<b>740,51</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>49,48</b>	<b>41,48</b>	<b>153,43</b>	<b>1 205,65</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Мухоморова Т.Т.*