

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Меню на " 08 "сентября 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ № 73

Директор С.И.Иванов

6 день цикл, меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
ПР	Блинчики французские с маслом растительным (мука пшениц., сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, соль йодиро., лим. кислота разрыхлитель)	140/20	48,00	14,90	18,00	29,60	246,00
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	80	15,00	0,40	0,40	9,80	47,00
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	5,68	3,85	0,65	24,90	131,00
	Итого:	505	78,68	20,70	20,68	81,65	514,61
	Обед						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	7,95	22,53	230,33
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., том. паста, соль йодиров.)	40/170/40	66,00	13,85	16,21	47,93	344,21
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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	25,69	24,58	99,43	727,48
	Всего:	1226	188,85	46,39	45,26	181,08	1 242,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.В.Иванова

6 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

ГБОУ СО

Согласовано

Директор

COM No 1

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Мол. Назарова Н.Н.