

ООО "Школа питания г.а. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова

ГБОУ СОЮШ № 13/01

Директор С.А. Кустова

Меню на " 24 "апреля 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день вкл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная))	50/40	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные с маслом растительным(макаронны из пшен.муки,растит.масло, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста,масло)	40/50	46,00	12,86	10,82	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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	30,09	27,29	95,17	721,37
	Всего:	1256	188,85	51,69	46,94	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.А. Магичева

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ СО(О)Ш № 13/01

Директор М.А.Мухоморова

Меню на "24" марта 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, моркови, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
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	45,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
	<i>Обед</i>						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель в/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит. йодированная соль)	40/50	46,00	12,86	10,82	16,96	228,27
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.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	24,18	24,45	95,17	721,37
	Всего:	1256	188,85	45,78	44,10	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Мухоморова М.А.