

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

Меню на "02 " декабря 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 13/Р/ОУ
 Директор

2 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	160/10	30,00	11,54	14,98	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	15,68	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	540	78,68	18,12	18,94	80,69	487,18
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зеленый, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур., лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	7,59	28,39	295,30
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	36,00	9,21	9,97	10,19	176,79
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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
	Итого:	756	110,17	24,30	24,23	99,54	769,78
	Всего:	1296	188,85	42,42	43,17	180,23	1256,96

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

алг- Мухомова Л.И.

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор _____ С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор _____

Меню на "02" декабря 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл: меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая из риса с растительным маслом (крупа рисовая, масло растительное сахар, йодир. Соль.)	160/10	30,00	12,54	15,98	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	210/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	15,68	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	540	78,68	19,12	19,94	80,69	487,18
	обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	7,59	28,39	295,30
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшеничная мука, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	36,00	9,21	10,97	10,19	176,79
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
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
	Итого:	756	110,17	23,72	27,87	100,93	836,31
.	Всего:	1256	188,85	54,41	50,68	175,71	1304,71

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

М.П. Магичева Н.Н.