

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

Меню на "08 " 2025г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 13/01  
Директор [подпись]

6 день никл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
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	33,00	8,68	8,27	14,64	111,81
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	192,46
377	Чай с апельсином 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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>78,68</b>	<b>18,10</b>	<b>19,39</b>	<b>80,61</b>	<b>495,23</b>
	<b>Обед</b>						
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца))	60	12,00	0,98	3,66	10,84	58,59
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
265	Плов из цыплят(мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	54,00	11,85	10,01	43,46	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
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>110,17</b>	<b>24,67</b>	<b>25,04</b>	<b>100,80</b>	<b>786,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1291</b>	<b>188,85</b>	<b>42,77</b>	<b>44,43</b>	<b>181,41</b>	<b>1281,30</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Аб Нарцеева И.И.



Меню на " 08 "декабря 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>						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. Пюре, мука пшенич., йодир.соль)	65/25	33,00	8,68	10,27	11,64	111,81
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, масло растительное, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	31,05	192,46
377	Чай с апельсином 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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>78,68</b>	<b>18,10</b>	<b>19,39</b>	<b>72,61</b>	<b>495,23</b>
	<b>Обед</b>						
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца))	60	12,00	0,98	3,66	10,84	58,59
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
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь. томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	54,00	11,85	14,21	45,49	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
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>110,17</b>	<b>24,39</b>	<b>26,23</b>	<b>101,97</b>	<b>783,30</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1291</b>	<b>188,85</b>	<b>42,49</b>	<b>45,62</b>	<b>174,58</b>	<b>1 278,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*М.А.Мухоморова*