

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

Меню на "09 " октября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 13
 Директор

9 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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))	50/50	43,00	9,36	11,35	10,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	165	20,00	7,61	6,61	34,40	227,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	500	78,68	19,57	18,38	80,94	567,84
	Обед						
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч.,крупя пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит.,зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	30,00	6,28	9,30	15,90	150,66
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	46,00	8,12	12,24	11,00	174,93
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	31,05	192,46
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	711	110,17	23,16	26,97	86,71	648,66
	Всего:	1211	188,85	42,73	45,35	167,65	1216,50

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мазу - Мазарева Н.Н.