

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова

Меню на "05" сентября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОЮШ № 13/26

Согласовано
Директор

5 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек консервированный, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,95	3,66	5,74	56,45
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	33,00	10,88	10,74	9,59	109,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	5,70	4,86	38,89	214,10
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
	Итого:	550	78,68	20,29	19,71	80,13	520,18
	обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., молоко, лук репч., мясо кур., сметана 15%, укроп, зелень йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	7,30	7,45	22,40	190,30
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	38,00	8,68	10,27	11,64	111,81
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	28,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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	26,10	24,32	100,24	713,24
	Всего:	1271	188,85	46,39	44,03	180,37	1233,42

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.Ю. Мандисва

Утверждаю
 ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор

Меню на "05 " сентября 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек консервированный, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,95	3,66	5,74	56,45
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	33,00	10,88	10,74	9,59	109,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	5,70	4,86	38,89	214,10
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
	Итого:	550	78,68	20,29	19,71	80,13	520,18
	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,	200/15/10/1	30,00	7,30	7,45	22,40	190,30
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. шоре, сметана 15%, мука пшенич. йодир. соль)	65/25	38,00	8,68	10,27	11,64	111,81
311	Картофель в молоке	150	28,00	7,13	6,19	32,25	259,18
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	26,10	24,32	100,24	713,24
	Всего:	1271	188,85	46,39	44,03	180,37	1233,42

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.В. Мухомова Н.Ф.