

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

Меню на " 23 "сентября 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор

7 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
302	Каша пшениная рассыпчатая с маслом растительным на ВОДЕ (крупа пшено, масло растит, соль йодир.)	180/10	40,00	14,23	10,81	24,79	213,96
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	220	14,00	0,10	0,03	19,96	79,80
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	5,68	4,80	0,72	27,66	136,32
	Итого:	500	78,68	19,53	11,96	82,21	477,08
	Обед						
18	Салат зеленый с огурцом(б/капуста,огурец свежий,масло раст.,соль)	60	12,00	0,70	3,65	4,98	55,82
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,31	14,06	128,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные,картофель очищенный,лук репчатый,сметана,масло растит.,масло слив.,сухари паниров.,там.паста,соль йодиров.)	40/170/40	66,00	13,85	16,21	47,93	344,21
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:	716	110,17	24,39	25,46	100,70	710,93
	Всего:	1216	188,85	43,92	37,42	182,91	1 188,01

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Игорь Николаевич