

Утверждаю
 ООО «Индольское питание»
 Директор _____

2 день цикл. меню (ал.)

Меню на "14" октября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

ГБОУ С (О)ОШ №
Директор

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю
 000 «Школьное питание»
 Директор
 2 день пикл. меню(а)

Директор С.А.Кустова

Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
15	Сыр (порциями)	20	21,00	2,22	2,81	0,00	36,10
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	190/10	40,00	11,07	11,64	32,60	216,73
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	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	6,00	3,85	0,85	25,81	131,00
	Итого:	550	100,00	17,70	15,73	78,43	493,82
	Обед						
71	Огурец свежий порциями	60	10,00	0,48	0,06	1,5	8,4
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук, картофель, капуста, лимон, укроп, йод. соль)	250/15/1	40,00	10,52	10,31	36,22	280,27
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	50/45	40,00	9,29	11,22	10,55	180,81
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	26,43	27,58	109,04	796,65
	Всего:	1351	225,00	44,13	43,31	187,47	1 290,47

Заведующий производством