

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г. Владивосток
 Директор С.А. Кузнецова

Меню на "01" декабря 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор И.И. Шиф

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							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мисо кур, крупа рисовая, морковь, лук репчат., раст. масло, соль йодир.)	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	22,68	28,20	73,48	639,62
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	21,61	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,23	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон сл.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	94,94	23,57	19,33	95,13	669,22
	Всего:	1231	162,74	46,25	47,53	168,61	1 308,84
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А.С. Шиф

Утверждено: МУП "Школьное питание" г. Жезулево
 Директор: С.А. Буагова

Меню на "01" декабря 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ СОШ №6

Директор

5 день цикла: завтрак (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	0,73	3,05	4,25	47,26
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	20,57	25,55	73,36	606,29
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	107,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	17,23	9,02	6,68	23,63	191,08
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	48,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон сл.)	200	8,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	94,94	24,45	18,68	125,84	695,88
	Всего:	1231	162,74	45,02	44,23	199,20	1 302,17
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александров Т.В. Александр

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор _____



Меню на "01" декабря 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикла меню (цельная пища)



Согласовано

Директор _____

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром <small>(отварная, чеснок, сыр, масло растительное)</small>	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят <small>(мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)</small>	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		500	67,80	20,99	28,23	64,47	597,02
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами <small>(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелени, консервы рыбные, йодир. соль)</small>	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе <small>(б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	70/30	43,13	7,40	5,48	26,97	107,50
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном <small>(черный, сахар, лимон св.)</small>	200	8,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		666	94,94	13,79	13,92	82,21	475,81
Всего:		1166	162,74	34,78	42,15	146,68	1 072,83
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр М. Александров