

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано
ГБОУ СОШ №6

Меню на "03" октября 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день инкл. меню (мозочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
288	Цыплята отварные (тушка цыпленка, соль йодированная)	70	30,60	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит., соль йодир.)	150	10,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	20,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	550	67,80	33,89	24,51	90,62	721,22
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир.)	200/15/1	10,84	7,21	11,22	11,39	213,56
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшенич., раст. масло)	70/50	32,00	6,37	5,36	11,39	119,86
321	Капуста тушеная (капуста б/к, морковь, масло растит., соль йодир., томат, перец)	150	23,00	3,60	4,54	15,79	120,68
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	836	94,94	21,53	22,39	93,39	703,50
	Всего:	1386	162,74	55,42	46,90	184,01	1 424,72
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Акуф

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор  Кротова

Согласовано
ГБОУ СОШ № 1

Меню на "03" октября 2023г

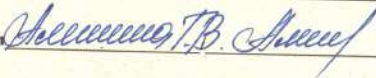
Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикла: мясо(аллерген на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	16,60	6,24	12,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Выпечка Кныш (курицы, мука пшениц., соль йод., масло сливочное) (картофель, мясо)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
Итого:		500	67,80	19,21	23,01	79,43	586,49
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	200/15/1	13,84	7,21	11,22	11,39	213,56
288/30	Цыпята отварные с соусом сметанным с томатом (шпленок, соль йодированная)	70/50	30,64	15,48	10,45	2,09	165,59
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		806	92,58	30,32	28,54	90,36	780,79
Всего:		1306	160,38	49,53	51,55	169,79	1 367,28
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.б.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

7 день цикл. меню (пешаки)

Согласовано



Меню на "03" октября 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

рецепт №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупя геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, водир. соль.)	160/10	36,60	6,24	12,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	28,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		385	67,80	9,03	14,59	47,71	345,39
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, водир. соль)	200/15/1	13,84	7,21	11,22	11,39	213,56
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	60/30	33,90	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, водир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		771	94,94	17,52	22,09	83,62	643,60
Всего:		1156	162,74	26,55	36,68	131,33	988,99
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Давыдов