

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
Директор А.А. Кустова

Согласовано

Меню на "08" ноября 2023 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ № 1
Директор [подпись]

13 день цикла. Меню (целиакия)

№ 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	4,00	0,73	3,05	4,25	47,26
260	Гуляш из свинины (свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшениц.) (мясо)	40/50	40,60	12,46	8,83	2,85	140,73
305	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль йодированная)	150	14,00	3,18	6,11	40	230,31
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	515	67,80	17,73	18,52	71,21	526,29
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель ш.ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриц., йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/331	Цыплята тушеные в соусе сметанном с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томат. пюре., масло растительное, мука пшениц., йодир. соль)	50/50	50,43	14,11	16,50	3,56	219,82
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	10,00	7,90	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	706	94,94	30,21	27,75	94,16	762,34
	Всего:	1221	162,74	47,94	46,27	165,37	1288,63
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись]

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жиганский
 Директор *С.А. Кустова*

Меню на "08" ноября 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

Директор
 ГБОУ СОШ №6

13 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ 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	4,00	0,73	3,05	4,25	47,26
260	Гуляш из свинины (свинина, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшенич.) (мясо)	40/50	40,60	12,46	8,83	2,85	140,73
305	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль йодированная)	150	14,00	3,18	6,11	40	230,31
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	540	67,80	19,42	18,49	80,22	568,89
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриц., йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/331	Цыплята тушеные в соусе сметанном с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томат. пюре, масло растительное, мука пшенич., йодир. соль)	50/50	49,53	14,11	16,50	3,56	219,82
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшеничной, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	721	94,94	30,66	26,18	103,92	785,28
	Всего:	1261	162,74	50,08	44,67	184,14	1354,17
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Алишбаева Алия

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 17
 Директор

Меню на "08" ноября 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

13 день цикла меню (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	4,00	0,73	3,05	4,25	47,26
260	Гуляш из свинины (свинина, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшенич.) (мясо)	40/50	40,60	12,46	8,83	2,85	140,73
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, масло растит., йодир. соль)	150	14,00	3,39	6,52	42,67	245,66
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		540	67,80	19,63	18,90	82,89	584,24
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п.ф., морковь, лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриц., йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/540	Цыплята тушеные в соусе красном основном (цыплята порц., томат. пюре, масло растительное, мука пшенич., йодир. соль)	50/50	49,53	14,11	16,50	3,56	219,82
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макаронны из пшени. муки, масло растит., йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		721	94,94	30,66	26,18	103,92	785,28
Всего:		1261	162,74	50,29	45,08	186,81	1369,52
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Алексеева