

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор С.А. Кустова

Меню на "08" декабря 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	20,27	18,97	75,75	554,30
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	44,79	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	756	94,94	38,83	28,19	126,64	916,53
	Всего:	1256	162,74	59,10	47,16	202,39	1470,83
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Акимов

Утверждено

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор *С.А. Кустова*



Меню на "08" декабря 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет



Согласовано

ГБОУ С (О) ОШ № 6

Директор *С.А. Кустова*

10 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	20,27	18,97	75,75	554,30
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/540	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом красным основным (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	44,79	11,13	6,54	8,34	136,99
199	Пюре гороховое с маслом растительным (горох лущенный, масло растит., соль йодированная)	150	17,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	756	94,94	37,44	27,17	140,18	955,23
	Всего:	1256	162,74	57,71	46,14	215,93	1509,53
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Асеев

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
Директор _____ С.А. Кустова

Меню на "08" декабря 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № _____

Директор _____

10 день цикла меню (целнак)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	475	67,80	18,58	19,00	66,74	511,70
	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 репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. соль)	200/20/1	15,05	6,61	4,04	14,92	140,21
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	55,69	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	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:	671	94,94	29,45	18,82	69,44	583,34
	Всего:	1146	162,74	48,03	37,82	136,18	1095,04
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Александр В. Александров