

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигаловск
Директор С.А. Кустова

Согласовано
ГБОУ СОШ № 1
Директор А.А. Кустов

Меню на "11" октября 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	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
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., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриц., йодир. соль)	200/20/1	19,57	7,00	4,06	16,92	142,51
290/540	Цыплята тушеные в соусе красном основном (цыплята порц., томат. пюре., масло растительное, мука пшениц., йодир. соль)	50/50	57,53	14,11	16,50	3,56	219,82
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшениц. муки, масло растит., йодир. соль)	150	13,74	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Напиток сыровочный Пестровка с соком (витаминизация)	200	18,01	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	112,95	30,66	26,18	103,92	785,28
	Всего:	1261	180,75	50,29	45,08	186,81	1369,52

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Александрович

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.о.Жи улевск
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О) Школа № 6
 Директор

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

13 день цикла (меню вегетерия на рыбу)

рецептура	Документов	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
					белки, г	жиры, г	ЭП, ккал	
Завтрак								
52		Салат из овощей 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 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 сл.)	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	57,53	14,11	16,50	3,56	219,82
309		Макаронные изделия отварные (макаронны из пшениц. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР		Напиток сыровочный Пестровка с соком (витаминизация)	200	18,01	0,60	0,00	21,00	86,00
ПР		Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
		Итого:	721	112,95	31,26	26,18	100,95	775,45
		Всего:	1261	180,75	50,68	44,67	181,17	1344,34

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Анжелика Алексеевна

МУП "Школьное питание" г. Жульевск
 Директор  С.А. Кустова

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

Согласовано

ГБОУ СОШ № 
 Директор 

13 день ~~из~~ меню (неделя)

№ 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 пшенич.) (месоФ)	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 п/ф., морк., лук репчат., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриц., йодир. соль.)	200/20/1	18,73	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	45,00	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
ПР	Напиток сыровочный Пестровка с соком (витаминизация)	200	18,01	0,60	0,00	21,00	86,00
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		706	94,94	30,81	27,75	91,19	752,51
Всего:		1221	162,74	48,54	46,27	162,40	1278,80

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

