

МУП "Школа № 15" г. Жигулевск
Директор С.А. Жукова

Меню на "15" сентября 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ СОШ № 15
Директор

10 день шк. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
49	Витаминный с горошком <small>сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло раст.</small>	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
265	Плов из свинины <small>крупа рис., лук репч. морковь, томат, раст. масло, йодир. соль</small>	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 <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, йодир.)</small>	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	20,29	16,53	76,88	535,17
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)</small>	200/15/1	17,84	9,24	8,95	29,00	233,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным <small>(фарш кур., крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)</small>	60/20	37,00	11,13	6,54	8,34	136,99
199	Пюре гороховое с маслом растительным <small>(горох лущенный, масло растит., соль йодированная)</small>	150	22,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром <small>(черный, сахар)</small>	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная <small>(пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)</small>	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	57,73	43,70	217,06	1490,40
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

А.М. Сидорова

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор С.А. Мустава

Согласовано
 ГБОУ СОШ №6
 Директор

Меню на "15" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
265	Плов из свинины (свинина мякоть)	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	20,29	16,53	76,88	535,17
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
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, вод. соль)	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сахар, 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)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука)	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	59,12	44,72	203,52	1451,70
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 *Александр В. Акиф*

Утверждаю

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

Согласовано

ГБОУ СОШ № 2
Директор *[подпись]*

Меню на "15" сентября 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
49	Витаминный с горошком <small>(капуста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло раст.)</small>	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
265	Плов из свинины <small>(свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)</small>	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	18,60	16,56	67,87	492,57
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)</small>	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом <small>(говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)</small>	60/30	55,69	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля <small>(картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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:		671	94,94	32,08	23,73	83,52	677,08
Всего:		1146	162,74	50,68	40,29	151,39	1169,65
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

Александр Александрович