

Утверждено

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ №6

Меню на "22" декабря 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							
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 сметаным 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 пшенич., 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. Александров

Утверждаю

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

ГБОУ СОШ № 19
 Директор **С.А. Кустова**

Меню на "22" декабря 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл 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)		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 Desertная (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

С.А. Кустова

Утверждено
 МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск
 Директор С. Б. Кустова

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 638
 Директор

10 день цикл, меню (целняка)

Меню на "22" декабря 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

№ 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 сметанным 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

Александровна Александровна