

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
Директор К.С.А. Кузцова

Согласовано
ГБОУ СОУ ОШ №

Директор [Подпись]

Меню на "27" октября 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. 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 консерв., 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	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
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, пшенич. хлеб., пшенич. 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, 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	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]

Утверждаю

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

Согласовано

ГБОУ СОУ ОШ №

Директор [Подпись]

Меню на "27" октября 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							
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек коне., соль йодированная, масло раст.)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
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	20,29	16,53	76,88	535,17
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
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, пшенич. хлеб., пшенич. 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, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Dessertная (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	59,12	44,72	203,52	1451,70
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]

Утверждаю

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

Согласовано
ГБОУ СОШ № 6

Меню на "27" октября 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							
49	Витаминный с горошком <small>(капуста б/к, перец сладкий, горошек консерв., 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, свинина мякоть,)</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	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
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
269/540	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом красным основным <small>(говядина, свинина мякоть, пшенич. хлеб., пшенич. сухари, раст. масло, йодир. соль)</small>	60/30	44,79	11,13	6,54	8,34	136,99
199	Пюре гороховое с маслом растительным <small>(горох лущенный, масло растит., соль йодированная)</small>	150	17,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром <small>(чай 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	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова