

Утверждено
 МУП "Школа-интернат" г. Жигулевск
 Директор *С.А. Кустова*

Меню на "28" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ №6
 Директор *С.А. Кустова*

4 день цикла меню (антисепия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Гуляш из говядины (мякоть гов., лук репч., томат, поре, мука пшенич., масло раст.)	30/60	30,60	12,76	9,21	2,85	145,62
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
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	67,80	26,56	17,82	67,84	541,36
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03
Обед							
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелены, йодир. соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 15%, томат поре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	39,80	11,39	15,04	9,00	217,98
309	Макаронные изделия отварные (макарониз пшенич. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	27,71	30,14	108,25	813,65
	Всего:	1346	162,74	54,27	47,96	176,09	1355,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр Т.А. Шеню*

Утверждаю
 МЗП "Школы и детсады" г.о. Жигулевск
 Директор С.А.Кустова

Меню на "28" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ №6

4 день (пикленинг-шоколя)

рецептурный номер	наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
Завтрак							
260	Овсядины (мясо гов. лук репч., томат, пюре, мука пшениц., масло раст.)	30/60	30,60	12,76	9,21	2,85	145,62
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох душистый, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглот. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		555	67,80	24,87	17,85	58,83	498,76
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03
Обед							
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	36,70	11,39	15,04	9,00	217,98
304	Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль йодированная)	150	14,00	3,81	6,11	40,01	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлебцы безглот. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		731	94,94	23,17	31,13	97,69	761,84
Всего:		1286	162,74	48,04	48,98	156,52	1 260,60
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Т.В. Акуев

Утверждено
 МБУ "Школьное питание" г.о.Жигулевск
 Директор С.А.Кустова

Меню на "28" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ №6
 Директор ГБОУ
 СОШ №6

4 день шк. меню (молочный белок)

№ рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Утренняя закуска (молоко, лук репч., томат, поре, мука пшен., масло раст.)	30/60	30,60	12,76	9,21	2,85	145,62
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	17,00	3,04	5,85	24,53	163,19
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	67,80	19,19	15,96	65,10	484,07
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03
Обед							
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур., масло раст., укроп зелень, йодир., соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст. масло, йодир. соль, томат поре)	60/30	38,80	10,07	12,77	7,15	184,19
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	26,39	27,87	106,40	779,86
	Всего:	1346	162,74	45,58	43,83	171,50	1 263,93
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Александр