

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г. Кингисепп
 Директор  С.А. Кустова

ГБОУ СОШ № 29

Меню на "29" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

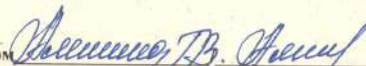


5 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (отварная, чеснок, сыр, масло растительное) * (свекла)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	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:	500	67,80	22,68	28,20	73,48	639,62
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
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, зелень)	200/20/1	24,84	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	32,23	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный (лимон свежий, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	98,17	23,55	19,32	95,37	671,52
	Всего:	1231	165,97	46,23	47,52	168,85	1 311,14
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



Утверждаю
 МЗП "Школьное питание" г.о.Жизинск
 Директор С.А.Кустова

Меню на "29" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Составлено
 ГБОУ СОШ №6

5 день диеты (меню) (сладкий белок)

рецептурный №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из дыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, раст. масло, соль йодир.)	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	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:	500	67,80	22,68	28,20	73,48	639,62
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репчатый, крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говяжье, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	107,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	17,23	9,02	6,68	23,63	191,08
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (пшеница, дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	48,54	115,83
646	Напиток лимонный (лимон свежий, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	94,94	24,43	18,67	126,08	698,18
	Всего:	1231	162,74	47,11	46,87	199,56	1 337,80
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. Акимов

Утверждаю
 МУП "Школа питания" г.о.Жигулевск
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ СОШ №6
 Директор
 СОШ №6

Меню на "29" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 дней диет. меню (пятикратия)

рецептурный номер	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
50	Плов из свеклы с сыром <small>(отварная свекла, сыр, растительное)</small>	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят <small>(мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)</small>	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
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:	500	67,80	20,99	28,23	64,47	597,02
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами <small>(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)</small>	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе <small>(б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, шпоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)</small>	70/30	43,13	7,40	5,48	26,97	107,50
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
646	Напиток лимонный <small>(лимон свежий, сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	666	94,94	13,77	13,91	82,45	478,11
	Всего:	1166	162,74	34,76	42,14	146,92	1 075,13
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. Акимов