

Утверждаю
МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
Директор Т.П. Олисова

Меню на "08" ноября 2022 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13
Директор В.В. Кудрявцев

12 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
16/540	Ветчина куриная с соусом красным основным (ветчина куриная, морковь, лук репчатый, масло растит., томат. пюре, соль йодир.)	30/30	23,00	4,34	6,26	2,54	85,60
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит. соль йодированная)	150	30,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	5,60	3,20	0,48	18,44	90,88
	Дополнительная витаминизация						
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
	Итого:	550	62,60	15,54	12,27	83,88	509,75
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268	Шницель из свинины (мякоть свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное)	50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/540	Картофель и овощи, тушенные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль., мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,70	18,72	29,52	306,82
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Дополнительная витаминизация						
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	Итого:	846	87,10	27,23	41,38	130,95	921,64
	Всего:	1396	149,70	42,77	53,65	214,83	1431,39

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

В.В. Кудрявцев

Утверждаю
МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
Директор Т.П.Олисова

Меню на "08" ноября 2022 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13
Директор

12 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эк, ккал
	Завтрак						
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	30	23,00	3,90	2,10	0,00	36,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	30,00	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
	Дополнительная витаминизация						
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
	Итого:	600	62,60	12,72	14,69	63,43	435,46
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Дополнительная витаминизация						
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	Итого:	906	87,10	27,13	39,62	132,81	912,55
	Всего:	1506	149,70	39,85	54,31	196,24	1348,01

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Авдеев, А.А. / Авдеев А.А.

Утверждаю
МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск
Директор Т.П.Олисова

Меню на "08" ноября 2022 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13
Директор

12 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	30	23,00	3,90	2,10	0,00	36,00
175	Каша молочная вязкая рисовая с маслом сливочным (крупа рисовая,масло сливочное 72%,молоко 2,5%,соль йодированная,сахар)	200/10	30,00	6,12	12,22	33,76	270,34
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	5,60	1,20	0,50	8,90	45,00
	Дополнительная витаминизация						
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
	Итого:	555	62,60	12,29	15,24	67,66	455,74
	Обед						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	150/30	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	4,10	1,20	0,50	8,90	45,00
	Дополнительная витаминизация						
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	Итого:	871	87,10	24,84	39,60	117,34	841,43
	Всего:	1426	149,70	37,13	54,84	185,00	1297,17

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Алису-
Алису-В.И.И.