

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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13/12/22

Директор _____

Меню на "12" декабря 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эк, ккал
	Завтрак						
260	Гуляш из свинины (мясо свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшеничная)	40/50	36,00	12,26	6,81	1,71	117,13
304	Рис отварной с растительным маслом (крупа рисовая, масло растительное, йодир. соль)	170	18,00	3,81	6,11	43,10	230,31
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
	Итого:	700	62,20	19,93	13,57	99,76	589,77
	Обед						
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к., кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная)	60	7,00	1,44	3,33	8,96	72,18
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень,	200/15//1	19,00	7,12	12,20	12,63	158,35
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, мука пшенич.,	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макарониз пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	809	87,10	30,12	34,95	136,06	943,53
	Всего:	1509	149,3	50,05	48,52	235,82	1533,3

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

акт - 12/12/22

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор _____ С.А. Кустова

6 день цикл-мено(аллергия на рыб

№ рецептуры _____ Наимено _____

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Директор _____

ГБОУ
СОШ № 13

И. о. заместителя директора _____

И. о. завуча _____

И. о. учителя _____

И. о. классного _____

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
260	Гуляш из свинины (мясо свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшеничная)	40/50	36,00	12,26	6,81	1,71	149,91
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	18,00	3,81	6,11	43,10	230,31
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
	Итого:	700	62,20	19,93	13,57	99,76	622,55
	Обед						
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к., кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная)	60	7,00	1,44	3,33	8,96	72,18
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	19,00	7,12	12,20	12,63	158,35
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	819	87,10	30,51	35,28	138,53	957,98
	Всего:	1519	149,3	50,44	48,85	238,29	1580,53

Заведующий производством.

акт- / издание 1.1

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

Согласовано
ГБОУ СОШ № 13
Директор _____

Меню на "12" декабря 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикла, меню (неделя)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭП, ккал
	Завтрак						
260	Гуляш из свинины (мясо свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшеничная)	40/50	36,00	12,26	6,81	1,71	117,13
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	18,00	3,81	6,11	43,10	230,31
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
	Итого:	665	62,20	18,43	13,65	89,12	542,03
	Обед						
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к., кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная)	60	7,00	1,44	3,33	8,96	72,18
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,00	7,12	12,20	12,63	158,35
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	10,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	4,10	1,20	0,50	8,90	45,00
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	784	87,10	31,44	36,94	126,82	929,32
	Всего:	1449	149,3	49,87	50,59	215,94	1471,35

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

_____ / Кустова С.А. /