

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор Антон В. П. Олисова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 13

Меню на "14" ноября 2022г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,06	251,86
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	20,00	5,41	4,68	34,58	202,27
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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	0,20	0,26	22,60	92,00
Итого:		705	62,20	19,12	14,62	123,78	699,48
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, с зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/1	17,00	6,28	9,30	10,20	150,66
261/540	Печень тушенная в соусе красном основном (печень говяжья, мука пшен., масло растит., соль йодир., морковь, лук репчатый, томат. паста)	40/50	36,00	0,82	7,74	2,88	84,97
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, масло растит., йодир. соль)	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
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:		724	87,10	16,35	28,66	100,92	724,81
Всего:		1429	149,30	35,47	43,28	224,70	1424,29

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр / Александров А. А.

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 13

Меню на "14" ноября 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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
204	Макаронны отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150/10	20,00	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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	0,20	0,26	22,60	92,00
Итого:		715	62,20	21,83	17,95	126,25	750,70
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	17,00	9,30	10,20	150,66	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый., сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	40/50	36,00	7,74	2,88	84,97	84,97
304	Рис отварной	150	17,00	6,11	40,01	230,31	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,26	22,60	92,00	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	0,52	24,37	116,12	116,12
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		734	87,10	25,68	104,79	674,92	724,81
Всего:		1449	149,30	47,51	122,74	801,17	1475,51

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.В.Иванова / *М.В.Иванова*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Е.П.ОлисоваСогласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13/10

Директор

ГБОУ

СОШ № 13

Меню на "14" ноября 2022г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина , сахар)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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	0,20	0,26	22,60	92,00
Итого:		705	62,20	21,23	16,71	119,37	708,65
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч.,крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	17,00	6,28	9,30	10,20	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов.,лук репчатый,. сметана 15%, раст. масло, , йодир.соль)	40/50	36,00	0,82	7,74	2,88	84,97
304	Рис отварной	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
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:		744	87,10	14,06	28,64	85,45	653,69
Всего:		1449	149,30	35,29	45,35	204,82	1362,34

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Акулиничев А.А.