

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

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 13
 Директор [подпись]

8 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
67	Винегрет овощной (свекла, морковь, капуста б/к., горошек консервированный, масло растительное, картофель, соль йодированная)	60	10,00	0,88	6,10	4,60	97,17
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодированная)	40/160	44,00	12,31	7,81	2,04	127,72
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	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	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		700	62,20	16,99	14,56	61,37	444,84
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. сол., зелень)	200/20/1	33,00	6,61	4,04	14,92	122,96
291	Плов из цыплят (мясо кур., крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., томат. пюре, йодир. соль)	40/150	37,00	14,31	19,81	41,19	400,85
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
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:		719	87,10	31,02	33,54	142,94	997,53
Всего:		1419	149,30	48,01	48,10	204,31	1442,37

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Авгу Авгушев С.И.

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор

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

8 день цикла меню (детский)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
Завтрак							
67	Винегрет овощной (свекла, морковь, капуста б/к., горошек консервированный, масло растительное, картофель, соль йодированная)	60	10,00	0,88	6,10	4,60	77,17
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодированная)	40/160	44,00	12,31	7,81	2,04	127,72
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	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:		675	62,20	16,96	14,55	61,37	444,23
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	33,00	11,96	13,62	46,61	350,01
291	Плов из цыплят (мясо кур., крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., томат. пюре, йодир. соль)	40/150	41,10	14,31	19,81	41,19	400,85
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		644	87,10	32,88	42,60	150,26	1108,46
Всего:		1319	149,30	49,84	57,14	211,63	1552,69

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова