

10 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	5,76	35,76
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	30/150	40,00	13,03	10,87	40,10	310,70
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	8,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (мандарин)	100	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		620	62,20	21,78	17,80	119,00	716,25
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	15,77	163,21
295	Котлеты рубленые из цыплят (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль)	50	34,00	8,51	9,40	7,75	149,91
199	Пюре гороховое с маслом растительным (горох лущенный, масло растит., соль йодированная)	150	21,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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 (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		766	87,10	30,18	29,19	118,66	812,62
Всего:		1386	149,30	51,96	46,99	237,66	1528,87

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А. Кустова

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

Согласовано
ГБОУ СОШ № 13
Директор

Меню на "16" декабря 2022г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день вкл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	5,76	35,76
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	30/150	40,00	13,03	10,87	40,10	310,70
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (мандарин)	100	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		620	62,20	23,26	19,41	121,35	746,86
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	15,77	163,21
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир. сол. сметана)	60/30	34,00	11,08	13,24	12,37	213,54
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	21,00	10,43	7,43	27,29	218,09
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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 (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		806	87,10	34,16	33,77	109,76	835,16
Всего:		1426	149,30	57,42	53,18	231,11	1582,02

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор [подпись]

Меню на "16" декабря 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	5,76	35,76
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	30/150	45,00	13,03	10,87	40,10	310,70
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (мандарин)	100	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	Итого:	555	62,20	17,56	15,14	81,11	525,07
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)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	19,10	163,21
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	60/30	34,00	11,08	13,24	12,37	213,54
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	21,00	10,43	7,43	27,29	218,09
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	4,10	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:	771	87,10	31,87	33,75	97,62	764,04
	Всего:	1326	149,30	49,43	48,89	178,73	1289,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись]

[подпись]