

Меню на " 21" апреля 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день цикл меню

рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
Завтрак							
279/331	Тефтели из мяса цыплят с соусом сметанным с томатом (филе кур, крупа рис, яйцо кур., лук репч., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/25	33,00	9,54	7,71	28,00	218,00
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5-%, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	18,00	9,02	6,68	23,63	191,08
646	Напиток лимонный (лимон св., сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	16,55	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		655	78,75	22,60	15,43	114,16	685,88
Обед							
67	Винегрет овощной (картофель, сол. огурец, б/к капуста, морковь, лук репч., свекла раст. масло)	40	7,00	0,58	4,07	3,06	50,25
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200	21,00	6,96	12,48	7,99	137,39
256	Мясо тушеное (свинина) (свинина мякоть, морковь, лук репч., раст. масло, томат. соус, пшенич. мука, йодир. соль)	35/30	34,00	6,88	18,31	1,66	198,25
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	130	17,00	7,82	5,80	35,37	2,00
377	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		703	103,65	27,56	46,29	85,94	607,64
Всего:		1358	182,40	50,16	61,72	200,10	1293,52

Продукты не содержат ГМО

З: едующий произв дс вом

Александр Иванович

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на " 21 " апреля 2022г

ГБОУ СОШ № 13

Согласовано

Директор

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
279/331	Тефтели из мяса цыплят с соусом сметанным с томатом (филе кур, крупа рис, яйцо кур., лук репч., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., слив. масло)	60/25	33,00	9,54	7,71	28,00	218,00
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	18,00	9,02	6,68	23,63	191,08
646	Напиток лимонный (лимон св., сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,90	0,82	17,90	89,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	16,55	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		655	78,75	22,60	15,43	114,16	685,88
Обед							
67	Винегрет овощной (картофель, сол. огурец, б/к капуста, морковь, лук репч., свекла раст. масло)	40	7,00	0,58	4,07	3,06	50,25
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200	21,00	6,96	12,48	7,99	137,39
256	Мясо тушеное (свинина) (свинина мякоть, морковь, лук репч., раст. масло, томат. соус, пшенич. мука, йодир. соль)	35/30	34,00	6,88	18,31	1,66	198,25
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	130	17,00	7,82	5,80	35,37	2,00
377	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	16,55	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		703	103,65	27,56	46,29	85,94	607,64
Всего:		1358	182,40	50,16	61,72	200,10	1293,52

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.С.

Меню на " 21" апреля 2022г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
279/331	Тефтели из мяса цыплят с соусом сметанным с томатом (филе кур, крупа рис, яйцо кур., лук репч., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	60/25	33,00	9,54	7,71	28,00	218,00
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	18,00	7,70	6,00	23,00	176,00
646	Напиток лимонный (лимон св., сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,55	0,60	22,55	110,00
ПР	Плюшка "По -Московски" (мука пшеничная, сахар, конд. жир, дрожжи)	50	12,00	4,25	3,40	29,70	166,40
Итого:		520	75,60	25,18	17,73	127,68	771,60
Обед							
67	Винегрет овощной (картофель, сол. огурец, б/к капуста, морковь, лук репч., свекла раст. масло)	25	3,00	1,00	7,50	5,50	94,00
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250	22,30	7,26	14,35	9,90	155,70
256	Мясо тушеное (свинина) (свинина мякоть, морковь, лук репч., раст. масло, томат. соус, пшеничн мука, йодир. соль)	35/30	34,00	6,88	18,31	1,66	198,25
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	130	17,00	7,82	5,80	35,37	224,62
377	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
Итого:		720	84,40	26,53	46,86	89,43	841,57
Всего:		1270,00	160,00	47,78	61,51	195,25	1 484,37

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ /