

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



МК № 8/131

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 43  
 Директор \_\_\_\_\_



Меню на "26" сентября 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	20	4,00	0,35	0,05	0,95	6,00
ПР	Тефтели из индейки (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., мука пшенич., йодир. соль)	65/30	34,00	8,00	14,00	15,00	220,00
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	17,00	3,04	5,85	24,53	163,19
376	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.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Итого:</b>		<b>480</b>	<b>62,20</b>	<b>14,16</b>	<b>20,34</b>	<b>75,02</b>	<b>541,93</b>
<b>Обед</b>							
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	15,90	150,66
261/540	Печень тушенная в соусе красном основном (печень говяжья, мука пшен., масло растит., соль йодир., морковь, лук репчатый, томат. паста)	50/50	39,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, масло растит., йодир. соль)	140	16,00	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	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
<b>Итого:</b>		<b>716</b>	<b>87,10</b>	<b>36,58</b>	<b>26,39</b>	<b>112,28</b>	<b>808,49</b>
<b>Всего:</b>		<b>1196</b>	<b>149,30</b>	<b>50,74</b>	<b>46,73</b>	<b>187,30</b>	<b>1350,42</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
 А.В.С. А.В.С. А.В.С.

Утверждено

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

лист № 8/13

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор

Меню на " 26 " сентября 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
<b>Завтрак</b>							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	20	4,00	0,35	0,05	0,95	6,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	65/30	34,00	8,00	14,00	15,00	220,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	17,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	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.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Итого:</b>	<b>480</b>	<b>62,20</b>	<b>14,40</b>	<b>20,09</b>	<b>72,55</b>	<b>530,98</b>
<b>Обед</b>							
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	15,90	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый, сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	50/50	39,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	140	16,00	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>87,10</b>	<b>36,58</b>	<b>26,39</b>	<b>112,28</b>	<b>808,49</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1196</b>	<b>149,30</b>	<b>50,98</b>	<b>46,48</b>	<b>184,83</b>	<b>1339,47</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А.В.С.*

*А.В.С.И.С.В.С.И.С.И.*

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

*МК № 13*

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 13

Меню на "26" сентября 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	ЭП, ккал
<b>Завтрак</b>							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	20	4,00	0,35	0,05	0,95	6,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	65/30	34,00	8,00	14,00	15,00	220,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	17,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>455</b>	<b>62,20</b>	<b>12,90</b>	<b>20,17</b>	<b>61,91</b>	<b>483,24</b>
<b>Обед</b>							
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	17,90	6,28	9,30	15,90	150,66
255	Печень по-строгановски (печень гов., лук репчатый, сметана 15%, раст. масло, йодир. соль)	50/50	39,00	22,80	10,20	9,40	219,40
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	140	16,00	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>691</b>	<b>87,10</b>	<b>34,29</b>	<b>26,37</b>	<b>96,81</b>	<b>737,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1146</b>	<b>149,30</b>	<b>47,19</b>	<b>46,54</b>	<b>158,72</b>	<b>1220,61</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр Александрович*