

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор _____ С.А. Кустова

Согласовано
ГБОУ СОШ № 13

Директор _____

Меню на "02" февраля 2022г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день цикла. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. томат. пюре, мука пшеничная)	60/30	36,60	10,10	12,47	10,98	151,60
309	Макаронные изделия отварные с растительным МАСЛОМ (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,41	4,68	34,58	202,27
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Плюшка Московская (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи)	50	13,00	0,00	1,50	20,80	102,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	530	67,80	18,50	19,15	94,28	584,43
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль йод., масло растительное)	60	7,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из ГОВЯДИНЫ (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,60	9,84	6,18	3,70	110,14
303	Каша гречневая вязкая с маслом растительным (крупа гречка, растит. масло, йодир. соль)	150	18,00	8,37	8,42	37,07	258,75
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	29,83	30,14	87,35	707,86
	Всего:	1296	162,74	48,33	49,29	181,63	1 292,29

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Кустова С.А. / *Кустова С.А.*

Утверждаю

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

Меню на "02" февраля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СО(О)Ш № 13
 Директор [подпись]
 ГБОУ СО(О)Ш № 13

9 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рулетные из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	60/30	36,60	10,10	12,47	10,98	151,60
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Плюшка Московская (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи)	50	13,00	0,00	1,50	20,80	102,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	530	67,80	18,89	19,48	83,70	587,26
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль йод., масло растительное)	60	7,00	0,88	3,15	5,90	55,98
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)	200/15/10/1	20,24	2,80	10,40	17,50	129,29
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,60	9,84	6,18	3,70	110,14
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	776	94,94	26,45	27,08	100,78	708,29
	Всего:	1306	162,74	45,34	46,56	184,48	1 295,55

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Аку- [подпись], Жигулевск г.о.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор _____ С.А. Кустова

Меню на "02" февраля 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ № 13

Директор _____

9 день цикл. меню (целитактя)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 15%,томат.поре,мука пшеничная))	60/30	40,60	10,10	12,47	10,98	151,60
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	455	67,80	14,68	18,60	51,95	389,50
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло растительное)	60	7,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.поре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	21,14	2,80	10,40	17,50	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	30/60	40,60	9,84	6,18	3,70	110,14
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	741	94,94	23,90	26,97	87,26	642,89
	Всего:	1196	162,74	38,58	45,57	139,21	1 032,39

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____