

Утверждаю

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор

Меню на "06" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню (Молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красном основном (мясо кур., масло растит., томат.паста,морковь,лук репчатый, йодир.соль.)	50/30	30,60	0,81	3,92	3,48	52,84
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль)	150	20,00	3,04	5,85	24,53	163,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная,соль йодированная,дрожжи хлебопекарные,сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	67,80	11,04	14,62	85,53	518,34
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
Обед							
75	Икра морковная (морковь,лук репчатый,томат пюре,соль йодированная,масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью(картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр,соль йодированная,масло растительное,хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом(макароны из пшен.муки, масло)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	26,73	26,21	104,99	762,95
	Всего:	1286	162,74	37,77	40,83	190,52	1281,29
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. Меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭП, ккал
Завтрак							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/30	28,60	0,49	3,15	2,09	38,91
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		520	67,80	18,09	15,71	86,88	561,70
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис.,)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	11,00	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		726	94,94	26,34	25,88	102,52	748,50
Всего:		1246	162,74	44,43	41,59	189,40	1310,20
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Меню - Магараева С.И.

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

Согласовано
 ГБОУ СО (О)Ш № 121
 Директор С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/30	38,60	0,49	3,15	2,09	38,91
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	445	67,80	12,20	11,39	48,27	345,05
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	Обед						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	3,50	3,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	11,90	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	731	94,94	20,91	29,76	100,34	781,09
	Всего:	1176	162,74	33,11	41,15	148,61	1126,14
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова / С.А. Кустова