

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)Ш № 117/12
 Директор _____

Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	14,00	0,71	3,04	4,18	46,92
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	20,45	25,51	73,28	605,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	24,84	4,75	5,31	15,06	135,10
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	8,10	10,97	162,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	23,00	9,02	6,68	23,63	191,08
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	741	94,94	29,22	25,08	101,69	745,04
	Всего:	1241	162,74	49,67	50,59	174,97	1350,30
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А. Кустова / *С.А. Кустова*

Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	400,85
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	22,58	28,17	73,47	609,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	24,84	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	761	94,94	24,50	19,24	100,06	745,25
	Всего:	1261	162,74	47,08	47,41	173,53	1354,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОИ № 13

Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день питания (меню (целнасия))

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	13,35	13,10	41,19	378,10
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	475	67,80	17,39	19,30	64,46	543,66
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	30,74	4,75	5,31	15,06	135,10
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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:	666	94,94	16,73	19,54	67,00	535,50
	Всего:	1141	162,74	34,12	38,84	131,46	1079,16
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____, _____