

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

Меню на "09" марта 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОУ ОШ № 13
 Директор ГБОУ СОУ ОШ № 13

4 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
	Завтрак						
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красном основном (мясо кур., масло растит., томат.паста, морковь, лук репчатый, йодир. соль.)	50/50	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
ГР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	540	67,80	11,04	14,62	85,53	518,34
	Обед						
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	21,24	3,50	3,82	14,06	132,23
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль., томат пюре)	60/30	36,00	10,24	12,43	7,72	202,23
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макарони из пшен.муки, масло)	150	20,60	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	706	94,94	23,10	21,80	101,38	739,13
	Всего:	1246	162,74	34,14	36,42	186,91	1257,47

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Кустов

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

Меню на "09" марта 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор _____
 ГБОУ СОШ № 13

4 день цикл-меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
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
Обед							
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
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст. масло, йодир. соль, томат пюре)	70/30	39,00	11,71	14,48	8,01	209,63
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макарони из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150/10	20,60	8,12	8,01	37,05	253,49
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	29,60	29,18	104,14	797,75
	Всего:	1246	162,74	47,69	44,89	191,02	1359,45

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А. Кустова

