

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

Согласовано
 ГБОУ СО(О)Ш № 22

Меню на "11" мая 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикла: меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничн., раст.масло)	60/30	25,60	5,23	4,11	8,87	156,83
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (масло растительное,мука пшеничная,дрожжи,сахар,яйцо,соль йодированная,повидло яблочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	13,93	13,78	77,60	555,54
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
	Обед						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/1	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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	28,18	25,57	119,21	792,50
	Всего:	1286	162,74	42,11	39,35	196,81	1348,04
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Акулиничев / Чугачева

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

Меню на "11" мая 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ-С (О)ОШ № 3178



14 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
Завтрак							
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	25,60	16,22	18,11	2,04	236,51
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшеничная, дрожжи)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	24,92	27,78	70,77	635,22
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/1	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	761	94,94	28,18	25,57	119,21	792,50
	Всего:	1271	162,74	53,10	53,35	189,98	1427,72
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

Меню на "11" мая 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикл, меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре)	60/30	33,60	5,23	4,11	8,87	156,83
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	25,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	455	67,80	9,87	10,24	50,05	397,11
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/1	21,74	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,43
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	741	94,94	25,63	25,46	105,69	726,90
	Всего:	1196	162,74	35,50	35,70	155,74	1124,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Мажаровский