

15 день цикл. меню (аллергия на 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)	70	8,00	0,82	3,36	4,96	55,14
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупа гречневая, раст. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	22,93	22,90	76,36	607,19
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мяско кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир. сол, томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
142/540	Картофель и овощи, тушеные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, дрожжи, сахар, масло)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	796	94,94	27,90	39,67	121,87	957,41
	Всего:	1306	162,74	50,83	62,57	198,23	1564,60
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 А.В. Монастырская

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

Согласовано
 ГБОУ.С.О)ОШ № 13
 Директор

Меню на "12" мая 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ 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)	70	8,00	0,82	3,36	4,96	55,14
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	22,93	22,90	76,36	607,19
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир. сол, томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	796	94,94	27,90	39,67	121,87	957,41
	Всего:	1306	162,74	50,83	62,57	198,23	1564,60
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова / *С.А.Кустова*

Меню на "12" мая 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикл. меню (целиакия)

№ 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)	70	8,00	0,71	3,04	4,18	46,92
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	485	67,80	20,01	22,61	66,57	556,37
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
Обед							
108/109	Суп картофельный на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,14	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол, томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	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:	701	94,94	21,15	35,21	78,75	717,96
	Всего:	1186	162,74	41,16	57,82	145,32	1274,33
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова