

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор А.С. Кустова

Меню на "13" марта 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет



6 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
260	Гуляш из свинины (мясо свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшеничная)	40/30	35,60	11,26	6,81	12,71	117,13
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	3,81	5,11	23,11	230,31
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>21,42</b>	<b>15,90</b>	<b>87,42</b>	<b>614,94</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	21,84	5,50	8,45	7,45	110,20
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	35,00	6,90	8,10	10,79	130,10
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>841</b>	<b>94,94</b>	<b>22,55</b>	<b>22,83</b>	<b>97,06</b>	<b>694,80</b>
<b>Всего:</b>		<b>1341</b>	<b>162,74</b>	<b>43,97</b>	<b>38,73</b>	<b>184,48</b>	<b>1309,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор

Меню на "13" марта 2023 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикла. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
260	Гуляш из свинины (мясо свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшеничная)	50/50	48,80	15,25	7,76	1,71	137,56
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	3,81	5,11	23,11	230,31
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочная мелочь (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар. дрожжи.)	40	8,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
<b>Итого:</b>		<b>545</b>	<b>82,40</b>	<b>23,21</b>	<b>13,56</b>	<b>59,47</b>	<b>529,43</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	250/15/10/1	22,60	7,67	13,24	15,49	173,63
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/30	33,00	6,90	8,10	10,79	130,10
309	Макаронные изделия отварные (макарониз пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>871</b>	<b>93,70</b>	<b>24,72</b>	<b>27,62</b>	<b>105,10</b>	<b>758,23</b>
<b>Всего:</b>		<b>1416</b>	<b>176,10</b>	<b>47,93</b>	<b>41,18</b>	<b>164,57</b>	<b>1287,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Иванова*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор А.С. Кустова

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 13

Меню на "13" марта 2023 г.

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
260	Гуляш из свинины (мясо свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшеничная)	40/30	35,60	11,26	6,81	12,71	117,13
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	3,81	5,11	23,11	230,31
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>21,42</b>	<b>15,90</b>	<b>87,42</b>	<b>614,94</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	21,84	5,50	8,45	7,45	110,20
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	35,00	6,90	8,10	10,79	130,10
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>841</b>	<b>94,94</b>	<b>22,55</b>	<b>22,83</b>	<b>97,06</b>	<b>694,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>162,74</b>	<b>43,97</b>	<b>38,73</b>	<b>184,48</b>	<b>1309,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А.С. Кустова*