

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

ГБОУ СОШ № 13
Директор
С.А.Кустова

Меню на "14" апреля 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым (огурец соленый, лук репчатый, масло растительное)	60	6,00	0,51	3,06	1,56	36,98
265	Плов из свинины (свинина) мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	50,60	15,50	12,50	19,80	331,12
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,10	0,03	25,29	102,33
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	19,00	16,06	64,56	558,03
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	17,84	5,24	4,90	29,00	180,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур., крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/20	45,10	5,10	10,74	9,52	150,30
199	Пюре гороховое с маслом растительным (горох лущенный, масло растит., соль йодированная)	150	22,00	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	9,98	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука) пшеничная, конфитюр, соль, сахар, масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
	Итого:	706	94,94	23,11	22,94	111,73	740,73
	Всего:	1206	162,74	42,11	39,00	176,29	1298,76
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Медведев С.И.

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

Согласовано
 ГБОУ С (ООН) № 17

Меню на "14" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню (постерия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым(огурец соленый,лук репчатый,масло растительное)	60	6,00	0,51	3,06	1,56	36,98
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч.,морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	50,60	15,50	12,50	19,80	331,12
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	8,00	0,10	0,03	25,29	102,33
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	19,00	16,06	64,56	558,03
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	17,84	5,24	4,90	29,00	180,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус-томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	60/20	39,00	5,10	10,74	9,52	150,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лушенный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	716	94,94	24,50	23,96	98,19	702,03
	Всего:	1216	162,74	43,50	40,02	162,75	1260,06
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

Меню на "14" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню (неделя)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭД, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатый (огурец соленый, лук репчатый, масло растительное)	60	6,00	0,51	3,06	1,56	36,98
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	50,60	15,50	12,50	19,80	331,12
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,10	0,03	25,29	102,33
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	475	67,80	17,31	16,09	55,55	515,43
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
103	Суп картофельный на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., зелень, йодир. соль)	200/15/1	26,74	8,16	12,18	19,10	163,21
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/20	31,00	5,10	10,74	9,52	150,30
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
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	661	94,94	24,87	31,13	74,77	618,89
	Всего:	1136	162,74	42,18	47,22	130,32	1134,32
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.С.И. *М.С.И.*