

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

Меню на "16" февраля 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ СО(О)ОШ № 131  
Директор Александров

4 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
ПР	Крауссан	40	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
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>11,04</b>	<b>14,62</b>	<b>85,53</b>	<b>518,34</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	60	7,00	0,87	2,05	4,29	37,04
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	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	32,00	10,24	12,43	7,72	202,23
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны 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
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>766</b>	<b>94,94</b>	<b>23,97</b>	<b>23,85</b>	<b>105,67</b>	<b>776,17</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>162,74</b>	<b>35,01</b>	<b>38,47</b>	<b>191,20</b>	<b>1294,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александров / Александров

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

Меню на "16" февраля 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор

4 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/50	28,60	0,81	4,10	3,48	52,84
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	Крауссан	40	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
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>18,41</b>	<b>16,66</b>	<b>88,27</b>	<b>575,63</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль)	60	7,00	0,87	2,05	4,29	37,04
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	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	32,00	10,24	12,43	7,72	202,23
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150/10	20,60	8,12	8,01	33,05	190,49
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>776</b>	<b>94,94</b>	<b>26,68</b>	<b>27,18</b>	<b>104,14</b>	<b>764,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>45,09</b>	<b>43,84</b>	<b>192,41</b>	<b>1340,02</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*

4 день цикл. меню (пеллиакция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/50	38,60	0,81	4,10	3,48	52,84
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	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>465</b>	<b>67,80</b>	<b>12,52</b>	<b>12,34</b>	<b>49,66</b>	<b>358,98</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	60	7,00	0,87	2,05	4,29	37,04
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	19,14	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	32,00	10,24	12,43	7,72	202,23
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,60	3,81	6,11	40,01	230,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>94,94</b>	<b>19,82</b>	<b>25,17</b>	<b>97,58</b>	<b>738,81</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1196</b>	<b>162,74</b>	<b>32,34</b>	<b>37,51</b>	<b>147,24</b>	<b>1097,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / *Мазуев А.И.* /