

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "17" марта 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
	<i>Завтрак</i>						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
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
ГР	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>19,20</b>	<b>16,04</b>	<b>67,18</b>	<b>567,97</b>
	<i>Обед</i>						
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)	60/30	39,00	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
ГР	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>706</b>	<b>94,94</b>	<b>23,11</b>	<b>22,94</b>	<b>111,73</b>	<b>740,73</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>162,74</b>	<b>42,31</b>	<b>38,98</b>	<b>178,91</b>	<b>1308,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13

Меню на "17" марта 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 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>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
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
ГР	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>19,20</b>	<b>16,04</b>	<b>67,18</b>	<b>567,97</b>
<b>Обед</b>							
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)	60/30	39,00	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
ГР	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>706</b>	<b>94,94</b>	<b>24,50</b>	<b>23,96</b>	<b>98,19</b>	<b>702,03</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>162,74</b>	<b>43,70</b>	<b>40,00</b>	<b>165,37</b>	<b>1270,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.А. Кузнецова

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 13/14  
 Директор [подпись]

Меню на "17" марта 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
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
<b>Итого:</b>		<b>475</b>	<b>67,80</b>	<b>17,51</b>	<b>16,07</b>	<b>58,17</b>	<b>525,37</b>
<b>Обед</b>							
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)	60/30	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
<b>Итого:</b>		<b>641</b>	<b>94,94</b>	<b>24,87</b>	<b>31,13</b>	<b>74,77</b>	<b>618,89</b>
<b>Всего:</b>		<b>1116</b>	<b>162,74</b>	<b>42,38</b>	<b>47,20</b>	<b>132,94</b>	<b>1144,26</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] Медведева И.И.