

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13

Меню на "24" января 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло., йодир. соль)	150	20,60	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыплята отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная, )	70/30	25,00	15,48	10,45	2,09	165,59
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	14,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи,)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>26,64</b>	<b>22,25</b>	<b>96,62</b>	<b>666,00</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	14,84	8,82	7,95	25,40	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	13,60	139,22
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	23,00	2,83	5,46	22,89	152,31
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>29,16</b>	<b>28,98</b>	<b>119,96</b>	<b>776,51</b>
<b>Всего:</b>		<b>1296</b>	<b>162,74</b>	<b>55,80</b>	<b>51,23</b>	<b>216,58</b>	<b>1442,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А.А. Кустова* / *А.А. Кустова*

2 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
175	Капша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	20,60	3,00	6,98	18,52	150,30
ГР/ЛР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст.,молоко сгущеное)	45/25	25,00	4,85	3,44	7,56	108,00
382	Какао с молоком (какао порошок,молоко 2,5%,сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ГР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар. дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ГР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>19,20</b>	<b>19,62</b>	<b>83,18</b>	<b>587,00</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью(св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	14,84	4,82	5,50	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. поре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	2,55	139,22
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль, б/к капуста,масло раст.)	130/50	23,00	4,01	6,38	24,46	172,36
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>796</b>	<b>94,94</b>	<b>26,34</b>	<b>27,45</b>	<b>100,61</b>	<b>796,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>45,54</b>	<b>47,07</b>	<b>183,79</b>	<b>1383,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Акуляк / Акуляк В.А.

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13

Меню на "24" января 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикла: меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Завтрак</b>						
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	25,60	3,00	6,98	18,52	150,30
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст., молоко сгущенное)	45/25	25,00	4,85	3,44	7,56	108,00
382	Какао с молоком (какао порошок, молоко 2,5%, сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>445</b>	<b>67,80</b>	<b>13,12</b>	<b>14,45</b>	<b>52,56</b>	<b>421,90</b>
	<b>Обед</b>						
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	14,84	4,82	5,50	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. поре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	2,55	139,22
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/50	23,00	4,01	6,38	24,46	172,36
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	4,10	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>94,94</b>	<b>23,79</b>	<b>27,34</b>	<b>87,09</b>	<b>731,16</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>162,74</b>	<b>36,91</b>	<b>41,79</b>	<b>139,65</b>	<b>1153,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Александрович Александров