

Утверждаю

МФУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор _____ Кустова

ГБОУ С (О)ОШ

Меню на "25" апреля 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет



2 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло., йодир. соль)	150	15,60	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыпленок 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	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	590	67,80	22,84	18,30	86,82	607,70
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
Обед							
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	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	45,00	12,41	8,82	2,55	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
	Итого:	706	94,94	28,47	22,93	95,39	704,06
	Всего:	1296	162,74	51,31	41,23	182,21	1311,76
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Утверждено

МУП "Школьное питание" г. Ижевск
 Директор _____

Меню на "25" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 10
 Директор _____

2 день цикла меню (апрель) на рыбу

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	140/10	17,60	3,38	10,41	29,78	228,77
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст.,молоко сгущенное)	45/20	23,00	9,49	8,02	14,79	169,57
382	Какао с молоком (какао порошок,молоко 2,5%,сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
Итого:		555	67,80	20,42	23,68	91,87	668,74
Обед							
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	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	45/30	45,00	13,7	7,28	1,39	125,74
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	0,00	0,00	10,00	39,70
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		721	94,94	30,28	22,22	73,80	617,53
Всего:		1276	162,74	50,70	45,90	165,67	1286,27
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Александр Николаевич

Муниципальное бюджетное учреждение
 "Школа № 14" г.о. Жигулевск
 Директор: С.А. Кустова

Меню на "25" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13/4
 Директор

2 день шк. меню (не завтра)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	140/50	17,60	3,00	6,98	18,52	150,30
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст., молоко сгущенное)	45/20	23,00	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	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		570	67,80	13,52	14,85	62,36	468,90
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
Обед							
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	18,13	4,82	5,50	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	45,00	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.)	130/20	19,71	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
Итого:		656	94,94	23,10	21,29	83,44	658,71
Всего:		1226	162,74	36,62	36,14	145,80	1127,61
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова