

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

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13
 Директор
 Э.И. Кисил

9 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Э.К. ккал
Завтрак							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол, томат. пюре, мука пшеничная)	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ГР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	600	67,80	18,12	20,07	86,25	601,73
Дополнительная витаминизация							
ГР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
Обед							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, мука пшеничная, масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
303	Каша гречневая вязкая с маслом растительным (крупа гречка, растит. масло, йодир. соль)	150	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	701	94,94	31,59	28,21	89,06	694,25
	Всего:	1301	162,74	49,71	48,28	175,31	1 295,98
Дополнительная витаминизация							
ГР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

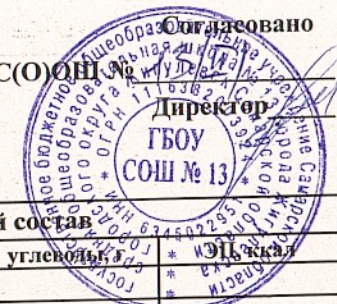
Заявлющий производством

С.А. Кустова, *Могачевский, И.*

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

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

Организовано
ГБОУ СОШ № 13



9 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	600	67,80	18,12	20,07	86,25	601,73
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
88	ПЦи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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	31,59	28,21	89,06	694,25
	Всего:	1321	162,74	49,71	48,28	175,31	1 295,98
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

Утверждено

МУП "Школа питания" г. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ СОШ №13

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

9 день цикла меню (целая)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/50	25,80	8,93	14,16	11,48	209,75
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	8,00	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	575	67,80	16,43	20,10	77,24	559,13
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп)	200/15/10/1	20,24	2,80	10,40	17,50	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	43,04	9,84	6,18	3,70	110,14
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	8,00	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	686	94,94	23,02	23,82	81,36	586,91
	Всего:	1261	162,74	39,45	43,92	158,60	1 146,04
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.В. Кустова