

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "08" февраля 2024г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ СОУ ОИШ № 130
Директор

4 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/540	Котлеты рубленные из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен., сахар, раст. масло, йодир. сол., томат. пюре, мука пшеничная)	60/50	36,38	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшен. муки, масло растит., йодир. сол.)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кислот.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	600	74,58	20,17	19,12	97,09	644,66
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соевый соус, соль йод., масло раст.)	60	6,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/н капуста, томат. пюре, морковь, лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зеленый, йодир. соль)	200/15/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репч., морковь, соль, томат. пюре, масло раст., мука пшен.)	55/50	49,43	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупа гречневая, раст. масло, йодир. соль)	150	18,66	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (ассорти) (вишня с/м, смородина с/м, сахар, чай черный)	200	6,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	776	104,43	26,35	33,29	87,76	722,01
	Всего:	1376	179,01	46,52	52,41	184,85	1 366,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

Утверждаю

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

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 13/1
 Директор _____

Меню на "08" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день шк. меню (аллергия на рыбу)

№ 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 (цыплята, лук репчатый, морковь 2,5%, чеснок, растительное, подпр. сол. сметана 15%, слив. масло, перец, лук шпинатный)	60/30	37,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макарон. из пшени мук., слив. масло 72%, водпр. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кислот.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	74,58	19,84	18,35	95,68	630,73
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль, вод., масло раст.)	60	6,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп)	200/15/10/1	19,24	6,83	11,73	7,81	129,29
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука)	55/50	40,09	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, водпр. соль)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м, смородина с/м, сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	891	104,43	26,75	33,69	97,56	769,01
	Всего:	1471	179,01	46,59	52,04	193,24	1 399,74

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

Заведующий производством

августинский, *августинский*