

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 13/17

Директор

Меню на "12" февраля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат, пюре, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	42,38	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшени муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		545	74,58	18,83	12,89	81,18	513,96
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, с зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	52,49	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	43,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		706	104,43	30,00	39,96	101,08	844,75
Всего:		1251	179,01	48,83	52,85	182,26	1358,71

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.А. Мухоморова

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

Согласовано
 ГБОУ С (ОУ) № 43/11
 Директор

Меню на "12" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	43,38	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшеничной муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		545	74,58	18,83	12,89	81,18	513,96
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,84	6,28	9,30	15,90	150,66
293/330	Цыпленка порциями с соусом сметанным (цыпленка порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	48,49	16,40	18,64	1,95	241,67
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		716	104,43	30,18	40,49	96,69	849,91
Всего:		1261	179,01	49,01	53,38	177,87	1363,87

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А. В. В. М. Г. С. К. П. Т. К. H.