

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

Меню на "15" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Составлено
 ГБОУ СОУОШ № 121
 Директор _____

9 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс изделия, лук репч.,морковь,соль,томат. пюре,масло раст., мука пшеничная)	55/50	37,38	5,72	11,06	0,44	124,30
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир, зелень)	150	17,00	3,04	5,85	24,53	163,19
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	17,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	11,85	17,64	65,48	467,09
Обед							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком (капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло, йодир, соль)	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир, соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир,соль., томат пюре)	60/30	48,29	10,07	12,77	7,15	184,19
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом(макаронные из пшени муки, масло растит., йодир, соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	104,43	26,21	27,32	107,50	782,63
	Всего:	1266	179,01	38,06	44,96	172,98	1 249,72

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Александр Мухоморов

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

Меню на "15" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор



9 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мкс изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука пшеничная*)	55/50	37,38	5,72	11,06	0,44	124,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох душистый, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
382	Какао с молоком (какао порошок, молоко 2,5%, сахар)	200	17,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	23,09	22,77	63,20	550,98
Обед							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком (капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 15%, томатное пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	49,29	11,39	15,04	9,00	217,98
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшеничной муки, сыр п/тв 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	104,43	27,53	29,59	109,35	816,42
	Всего:	1266	179,01	50,62	52,36	172,55	1 367,40

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Аку- Мухомов Г.И.