

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

ГБОУ С (О)ОШ № 13/17  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "17" мая 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	0,73	3,05	4,25	47,26
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	54,38	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>25,55</b>	<b>73,36</b>	<b>606,29</b>
<b>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	43,49	7,40	5,48	6,97	107,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	17,23	9,02	6,68	23,63	191,08
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	48,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон с/)	200	8,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>104,43</b>	<b>24,45</b>	<b>18,68</b>	<b>125,84</b>	<b>695,88</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>45,02</b>	<b>44,23</b>	<b>199,20</b>	<b>1 302,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 13/17  
 Директор

Меню на "17" мая 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла, отпаренная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репчат., раст. масло, соль йодир.)	50/150	54,38	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>22,68</b>	<b>28,20</b>	<b>73,48</b>	<b>639,62</b>
<b>Обед</b>							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир.сол., зелень)	200/20/1	21,61	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свиные, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	43,72	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон со.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>104,43</b>	<b>23,57</b>	<b>19,33</b>	<b>95,13</b>	<b>669,22</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>46,25</b>	<b>47,53</b>	<b>168,61</b>	<b>1 308,84</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Николаевич*