

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "18" марта 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С(О)ОШ № 13/17

Согласовано

ГБОУ
Директор

I день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль, йодированная, чеснок)	70	7,00	0,80	7,06	4,26	84,53
ПР/540	Котлеты "Крестьянские" с соусом красным основным (мясо индейки, мясо курицы, батон, лук репчатый, сухари)	50/50	43,38	5,82	5,23	7,45	100,98
302	Каша гречневая рассыпчатая с растительным маслом (крупа гречневая, растительное масло, йодир. соль)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	540	74,58	18,53	19,45	94,40	628,12
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15//1	19,24	6,99	11,45	12,45	150,25
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат, лук, морковь, мука пшенич., соль)	65/50	46,09	6,90	8,10	10,79	130,10
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макаронны из пшени муки, масло растит., 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	Круассан без наполнителя (мука пшеничная, масло сливочное, соль, сахар)	40	20,00	2,68	9,04	37,12	160,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	771	104,43	26,22	34,24	129,84	808,93
	Всего:	1311	179,01	44,75	53,69	224,24	1 437,05

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова



ГБОУ СОШ № 18/Т

Директор



Меню на "18" марта 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	70	7,00	0,80	7,06	4,26	84,53
ПР/540	Биточки "Дачные"с соусом красным основным (мясо свиными,мясо курицы,кабачок,батон,дух репчатый,морковь,сухари панировочные)	50/50	43,38	5,82	5,23	7,45	100,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	560	74,58	18,53	19,45	94,40	628,12
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., дух репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зеленый, йодир.соль.)	200/15/10/1	19,24	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат, морк, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль.)	65/30	46,09	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные (макаронн из пшен.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	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная,молоко сгущ.,масло слив.,сахар,соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	781	104,43	29,24	32,37	119,84	928,00
	Всего:	1341	179,01	47,77	51,82	214,24	1 556,12

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

авт. Авдеев Д.Д.