

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

Меню на "18" апреля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Составлено  
 ГБОУ СОУОШ № 121  
 Директор [подпись]

9 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>11,85</b>	<b>17,64</b>	<b>65,48</b>	<b>467,09</b>
<b>Обед</b>							
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(макароне из пшен.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
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>26,21</b>	<b>27,32</b>	<b>107,50</b>	<b>782,63</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>38,06</b>	<b>44,96</b>	<b>172,98</b>	<b>1 249,72</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алсу Магдеева

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор

Меню на "18" апреля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 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>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,09</b>	<b>22,77</b>	<b>63,20</b>	<b>550,98</b>
<b>Обед</b>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,53</b>	<b>29,59</b>	<b>109,35</b>	<b>816,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,62</b>	<b>52,36</b>	<b>172,55</b>	<b>1 367,40</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Аку- Мухомов Г.И.*