


Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  С.А.Кустова

Меню на "20" февраля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

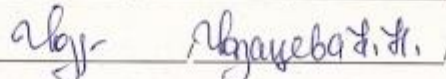
Согласовано  
ГБОУ СО(О)УШ № 131Директор 

2 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>							
288	Цыпленок отварной(тушка цыпленка, соль йодированная)	70	37,38	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеница, масло растит., соль йодир.)	150	10,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшениц., соль йод., масло растительное)	90	20,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>74,58</b>	<b>33,89</b>	<b>24,51</b>	<b>90,62</b>	<b>721,22</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыпленка, зеленью (картофель, морковь, лук репчат., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничн., раст.масло)	70/50	34,00	6,37	5,36	11,39	119,86
321	Капуста тушеная (капуста б/к, морковь, масло растит., соль йодир., томат. пюре)	150	23,00	3,60	4,54	15,79	120,68
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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
	<b>Итого:</b>	<b>836</b>	<b>104,43</b>	<b>21,70</b>	<b>18,76</b>	<b>101,19</b>	<b>664,92</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1386</b>	<b>179,01</b>	<b>55,59</b>	<b>43,27</b>	<b>191,81</b>	<b>1 386,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ СОУОШ № 137

Директор

Меню на "20" февраля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 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>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,38	4,50	10,98	26,43	223,14
378	Чай с молоком (чай зеленый, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>17,47</b>	<b>21,54</b>	<b>79,43</b>	<b>580,20</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
288/30	Цыплята отварные с соусом сметанным с томатом (цыпленок, соль йодированная)	70/50	38,00	15,48	10,45	2,09	165,59
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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
<b>Итого:</b>		<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>30,49</b>	<b>24,91</b>	<b>98,16</b>	<b>742,21</b>
<b>Всего:</b>		<b>1306</b>	<b>179,01</b>	<b>47,96</b>	<b>46,45</b>	<b>177,59</b>	<b>1 322,41</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*