

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
 "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор С.А. Кустова

Меню на "21" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Соблюдено  
 Директор  
 С.А. Кустова

3 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>						
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	60	12,00	0,87	2,05	4,29	37,04
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	52,38	14,75	11,95	2,06	251,18
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>18,67</b>	<b>14,50</b>	<b>34,48</b>	<b>418,86</b>
	<b>Обед</b>						
103/2011	Суп картофельный с мак. изд. и мясными фрикадельками (картофель, лапша, лук репчат., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	29,41	7,00	4,06	16,92	132,51
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным (мясо цыплят, крупа рисовая, яйцо кур., лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука)	60/30	47,92	8,39	14,74	9,53	204,69
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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 (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>104,43</b>	<b>28,16</b>	<b>26,10</b>	<b>109,66</b>	<b>786,65</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>179,01</b>	<b>46,83</b>	<b>40,60</b>	<b>144,14</b>	<b>1205,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Николаевич*

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

Меню на "21" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор  
 СВШ № 13

3 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>							
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	60	12,00	0,87	2,05	4,29	37,04
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст.масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	52,38	14,75	11,95	2,06	251,18
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>510</b>	<b>74,58</b>	<b>18,67</b>	<b>14,50</b>	<b>34,48</b>	<b>418,86</b>
<b>Обед</b>							
103/105	Суп картофельный с мак.изд. и мясными	200/20/1	29,41	7,00	4,06	16,92	132,51
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным (мясо цыплят, крупа рисовая, яйцо кур., лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука)	60/30	47,92	8,39	14,74	9,53	204,69
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ГР	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>701</b>	<b>104,43</b>	<b>28,16</b>	<b>26,10</b>	<b>109,66</b>	<b>786,65</b>
<b>Всего:</b>		<b>1211</b>	<b>179,01</b>	<b>46,83</b>	<b>40,60</b>	<b>144,14</b>	<b>1205,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А.Кустова*