

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

ГБОУ СО(О)Одд № 13/П

Директор \_\_\_\_\_

Согласовано

№ 13

Меню на "22" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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	6,00	0,87	2,05	4,29	37,04
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпленок, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир, соль)	50/160	59,38	2,79	7,58	20,74	163,20
377	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон сл.)	200	6,00	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>6,71</b>	<b>10,13</b>	<b>53,16</b>	<b>330,88</b>
	<b>Обед</b>						
103/2011	Суп картофельный с мак.изд. и мясными фрикадельками (картофель, лапша, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир, сол.зелень)	200/20/1	28,02	7,00	4,06	16,92	132,51
291	Плов из цыплят (мясо кур., крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., томат.пюре, йодир, соль)	60/170	64,31	19,95	26,66	46,67	507,15
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>30,70</b>	<b>31,33</b>	<b>105,99</b>	<b>829,93</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>179,01</b>	<b>37,41</b>	<b>41,46</b>	<b>159,15</b>	<b>1160,81</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*С.А. Кустова*

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

Меню на "22" мая 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 131  
 Директор  
 ГБОУ СОШ № 131

3 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
<b>Застрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	60	13,00	0,87	2,05	4,29	37,04
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпленок, морковь, лук репч., томат, шпоре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/160	52,38	2,79	7,58	20,74	163,20
377	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон сл.)	200	6,00	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>510</b>	<b>74,58</b>	<b>6,71</b>	<b>10,13</b>	<b>53,16</b>	<b>330,88</b>
<b>Обед</b>							
103/2011	Суп картофельный с мак.изд. и мясными фрикадельками (картофель, лапша, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	28,02	7,00	4,06	16,92	132,51
291	Плов из цыплят (мясо кур., крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., томат шпоре, йодир. соль)	60/170	64,31	19,95	26,66	46,67	507,15
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>30,70</b>	<b>31,33</b>	<b>105,99</b>	<b>829,93</b>
<b>Всего:</b>		<b>1211</b>	<b>179,01</b>	<b>37,41</b>	<b>41,46</b>	<b>159,15</b>	<b>1160,81</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

Заведующий производством

Куцова С.А. Куцова С.А.