

Утверждаю

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

Меню на "28" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет



8 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>							
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль, йод, масло растит.)	60	6,00	0,88	3,71	4,58	53,74
269/540	Котлеты домашние из говядины и свинины с соусом красным основным (говядина, свинина макоть, пшеница, хлеб, пшеница, сухари, раст. масло, йодир, соль)	50/50	44,38	8,88	4,82	5,21	99,73
303	Каша гречневая вязкая с маслом растительным( крупа гречка, растит. масло, йодир, соль)	150	13,00	4,76	6,19	21,46	160,38
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	8,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>74,58</b>	<b>17,57</b>	<b>15,22</b>	<b>59,38</b>	<b>444,49</b>
<b>Обед</b>							
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., моркови, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат пюре, укроп зелень, йодир, соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц. )	200/20/15/1	22,74	9,23	13,02	36,53	229,86
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпленок, морковь, лук репч., томат пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир, соль)	50/160	64,59	15,51	18,53	30,74	312,80
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>696</b>	<b>104,43</b>	<b>28,69</b>	<b>32,42</b>	<b>112,29</b>	<b>745,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1246</b>	<b>179,01</b>	<b>46,26</b>	<b>47,64</b>	<b>171,67</b>	<b>1 189,55</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*С.А. Кустова*

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

Меню на "28" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор С.А.Кустова

8 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>							
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
271/331	Котлеты домашние с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пш. хлеб., пшеничка, сахар, раст. масло,	60/30	44,38	10,08	7,11	8,43	138,27
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодир, масло сливочное 72%)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай с лимоном (чай черный, 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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>23,03</b>	<b>18,01</b>	<b>81,95</b>	<b>581,83</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
<b>Обед</b>							
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/х капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15%, зелень, йодир. соль, сахар, к-ти лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	200/20/15/10/1	22,74	9,23	13,02	26,53	229,86
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/160	64,59	15,51	18,53	20,74	312,80
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>706</b>	<b>104,43</b>	<b>28,69</b>	<b>32,42</b>	<b>92,29</b>	<b>745,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1246</b>	<b>179,01</b>	<b>51,72</b>	<b>50,43</b>	<b>174,24</b>	<b>1 326,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А.Кустова