

14 дней цикл меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничн., раст.масло)	70/50	32,00	6,31	11,35	11,02	118,06
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	22,00	3,04	5,85	24,53	163,19
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>62,20</b>	<b>13,21</b>	<b>17,85</b>	<b>90,50</b>	<b>523,58</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль йод., масло растительное)	60	8,00	0,88	3,15	5,90	55,98
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир., соль, лавр.лист)	200/15/1	19,00	6,93	12,33	19,80	142,77
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст.масло, соль йодир.)	40/150	48,00	16,02	11,82	40,10	331,12
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>734</b>	<b>87,10</b>	<b>29,73</b>	<b>32,64</b>	<b>123,03</b>	<b>829,54</b>
<b>Всего:</b>		<b>1444</b>	<b>149,30</b>	<b>42,94</b>	<b>50,49</b>	<b>213,53</b>	<b>1353,12</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*МШ*, *Шшижчс*

МУП "Школа №2 г.о. Жигулевск"  
Директор

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ №10  
Директор

Меню на "01" декабря 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 дней (завтрак, меню (аллергия на рыбу))

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн. кал
<b>Завтрак</b>							
288/331	Цыплята отварные с соусом сметанным с томатом (тушка цыпленка, соль йодированная)	70/50	32,00	19,19	16,49	0,26	226,59
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>62,20</b>	<b>26,33</b>	<b>22,74</b>	<b>77,27</b>	<b>621,16</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль йод., масло растительное)	60	8,00	0,88	3,15	5,90	55,98
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп, зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	200/15/1	19,00	6,93	12,33	19,80	142,77
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/150	48,00	16,02	11,82	40,10	331,12
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>734</b>	<b>87,10</b>	<b>29,73</b>	<b>32,64</b>	<b>123,03</b>	<b>829,54</b>
<b>Всего:</b>		<b>1444</b>	<b>149,30</b>	<b>56,06</b>	<b>55,38</b>	<b>200,30</b>	<b>1450,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Мельник*, *Шиханова*

Меню на "01" декабря 2022 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

14 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
<b>Завтрак</b>							
32/2005	Огурцы консервированные (порционно)	25	5,00	0,20	0,03	0,43	3,25
288/331	Цыплята отварные с соусом сметанным с томатом (тушка цыпленка, соль йодированная)	70/50	32,00	19,19	16,49	0,26	226,59
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	29,00	3,94	6,13	26,48	182,70
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
<b>Итого:</b>		<b>580</b>	<b>75,60</b>	<b>27,26</b>	<b>23,26</b>	<b>69,22</b>	<b>603,15</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль йод., масло раст.)	30	4,00	0,44	1,58	2,95	27,99
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, зел. горошек консерв., раст. масло, укроп, зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/1	20,30	7,58	14,17	12,01	162,41
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/150	48,00	16,02	11,82	40,10	331,12
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Итого:</b>		<b>736</b>	<b>84,40</b>	<b>28,19</b>	<b>28,18</b>	<b>111,43</b>	<b>770,44</b>
<b>Всего:</b>		<b>1316</b>	<b>160,00</b>	<b>55,45</b>	<b>51,43</b>	<b>180,65</b>	<b>1373,59</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Шульц*, *Шинкина*