

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



Меню на "10" марта 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор \_\_\_\_\_

5 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>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	400,85
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
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>500</b>	<b>67,80</b>	<b>22,58</b>	<b>28,17</b>	<b>73,47</b>	<b>609,01</b>
<b>Обед</b>							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	24,84	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>741</b>	<b>94,94</b>	<b>24,50</b>	<b>19,24</b>	<b>100,06</b>	<b>745,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1241</b>	<b>162,74</b>	<b>47,08</b>	<b>47,41</b>	<b>173,53</b>	<b>1354,26</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

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

Меню на "10" марта 2023г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор 

5 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>						
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/180	55,80	20,22	26,40	49,41	516,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>82,40</b>	<b>27,11</b>	<b>32,76</b>	<b>88,42</b>	<b>758,32</b>
	<b>Обед</b>						
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	25,20	6,61	4,04	14,92	140,21
287	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/25	32,40	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар. дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
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>786</b>	<b>93,70</b>	<b>25,34</b>	<b>22,73</b>	<b>99,98</b>	<b>711,31</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>176,10</b>	<b>52,45</b>	<b>55,49</b>	<b>188,40</b>	<b>1469,63</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

 

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10

Меню на "10" марта 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Директор И.С.А.

5 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>						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла) (отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	14,00	0,71	3,04	4,18	46,92
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	13,35	13,10	41,19	378,10
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
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>500</b>	<b>67,80</b>	<b>16,95</b>	<b>16,61</b>	<b>73,28</b>	<b>552,59</b>
	<b>Обед</b>						
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	24,84	4,75	5,31	15,06	135,10
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	8,10	10,97	162,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	23,00	9,02	6,68	23,63	191,08
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
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>741</b>	<b>94,94</b>	<b>29,22</b>	<b>25,08</b>	<b>101,69</b>	<b>745,04</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1241</b>	<b>162,74</b>	<b>46,17</b>	<b>41,69</b>	<b>174,97</b>	<b>1297,63</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.В.И. Богданович