

Директор С.А.Кустова

Меню на "11" мая 2023 г.

Директор Шей

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикл. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшенич., раст.масло)	60/30	25,60	5,23	4,11	8,87	156,83
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (масло растительное,мука пшеничная,дрожжи,сахар,яйцо,соль йодированная,повидло яблочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	13,93	13,78	77,60	555,54
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
	Обед						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/1	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
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	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	776	94,94	28,18	25,57	119,21	792,50
	Всего:	1286	162,74	42,11	39,35	196,81	1348,04
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Шей Давыдова В.П.

Меню на "11" мая 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	25,60	16,22	18,11	2,04	236,51
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшеничная, дрожжи)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	24,92	27,78	70,77	635,22
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
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	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	761	94,94	28,18	25,57	119,21	792,50
	Всего:	1271	162,74	53,10	53,35	189,98	1427,72
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ильин Александров А.П.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. КустоваСогласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 10Директор Илеф

Меню на "11" мая 2023 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	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	32,00	16,22	18,11	2,04	236,51
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	29,80	4,11	7,05	27,88	191,93
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль йодированная, яблочный джем джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	595	82,40	26,91	29,42	83,32	708,21
Обед							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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)	250/15/1	21,60	4,80	8,10	23,10	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/160	50,00	16,29	12,35	16,29	348,20
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	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	816	93,70	25,90	21,55	103,61	776,07
	Всего:	1411	176,10	52,81	50,97	186,93	1484,28

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Илеф Сударшова И.