

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

Согласовано

ГБОУ С (О) ОШ № 10
 Директор 10

Меню на "15" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	33,00	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160/15	26,60	9,67	9,69	39,52	285,02
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	21,54	14,84	77,93	532,87
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	756	94,94	33,36	43,44	114,76	983,99
	Всего:	1266	162,74	54,9	58,28	192,69	1516,86
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

Алексей Александрович С.П.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Ильин

Меню на "15" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	33,00	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180/20	39,80	11,60	11,92	44,47	332,86
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
Итого:		550	82,40	24,63	17,26	94,60	633,96
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	19,14	6,84	9,63	13,32	168,61
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	140	14,46	3,41	9,43	33,05	231,12
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		796	93,70	32,79	41,61	111,97	954,47
Всего:		1346	176,10	57,42	58,87	206,57	1588,43

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ильин | Солдатов | Д.П.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10Директор Ильин

Меню на "15" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. поре, мука пшенич., йодир.соль)	65/30	39,00	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшен.муки, масло растит., йодир.соль)	150	20,60	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	485	67,80	17,67	10,16	75,46	464,57
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, с зеленью (б/к капуста, карт., томат.поре, морк., лук репч.,крупа пшено, мясо кур., масло растит., зелень, йодир.соль)	200/15/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята,соль йодированная,масло растительное, томатное поре,морковь,лук репчатый,мука пшеничная)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	746	94,94	33,36	43,44	114,76	983,99
	Всего:	1231	162,74	51,03	53,60	190,22	1448,56
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