

МуП "Школа № 10" г. Жигулевск  
 Директор А.С. Кустова



Меню на "21" апреля 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор *Алекс*

15 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецентуры	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)	70	8,00	0,71	3,04	4,18	46,92
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>22,82</b>	<b>22,58</b>	<b>75,58</b>	<b>598,97</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол, томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль)	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>796</b>	<b>94,94</b>	<b>24,10</b>	<b>35,72</b>	<b>107,06</b>	<b>850,31</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>46,92</b>	<b>58,30</b>	<b>182,64</b>	<b>1449,28</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "21" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

15 день поста, меню (завергия на рыбу)

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 10  
Директор *Алекс*

№ 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	6,00	0,73	3,05	4,25	47,26
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/20	41,80	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая ( крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
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>525</b>	<b>82,40</b>	<b>21,20</b>	<b>19,20</b>	<b>81,58</b>	<b>603,72</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,60	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло,	60/30	36,00	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/25	18,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, сахар, молоко, дрожжи хлебопекарные)	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>831</b>	<b>93,70</b>	<b>27,27</b>	<b>28,47</b>	<b>100,24</b>	<b>728,68</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1356</b>	<b>176,10</b>	<b>48,47</b>	<b>47,67</b>	<b>181,82</b>	<b>1332,40</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Меню на "21" апреля 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикла 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>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	70	8,00	0,71	3,04	4,18	46,92
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным ( крупа гречневая, раст. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>22,82</b>	<b>22,58</b>	<b>75,58</b>	<b>598,97</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	<b>200</b>	<b>18,01</b>	<b>0,20</b>	<b>0,26</b>	<b>22,60</b>	<b>92,00</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	7,38	7,59	19,19	174,08
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол, томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
142/540	Картофель и овощи, тушенные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, дрожжи, сахар, масло)	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>796</b>	<b>94,94</b>	<b>24,10</b>	<b>35,72</b>	<b>107,06</b>	<b>849,41</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>46,92</b>	<b>58,30</b>	<b>182,64</b>	<b>1448,38</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	<b>200</b>	<b>18,01</b>	<b>0,20</b>	<b>0,26</b>	<b>22,60</b>	<b>92,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /