

4 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красном основном (мясо кур., масло растит., томат.паста, морковь, лук репчатый, йодир.соль.)	50/50	30,60	0,81	3,92	3,48	52,84
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль)	150	22,00	3,04	5,85	24,53	163,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	3,37	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
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>10,21</b>	<b>13,84</b>	<b>74,47</b>	<b>460,12</b>
	<b>Обед</b>						
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	60	7,00	0,87	2,05	4,29	37,04
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф, крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	3,50	3,82	14,06	132,23
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль., томат пюре)	60/30	32,00	10,24	12,43	7,72	202,23
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшен. муки, масло)	150	20,60	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>766</b>	<b>94,94</b>	<b>23,97</b>	<b>23,85</b>	<b>105,67</b>	<b>776,17</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>162,74</b>	<b>34,18</b>	<b>37,69</b>	<b>180,14</b>	<b>1236,29</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Илеф / Шенникова



4 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/50	30,60	0,81	4,10	3,48	52,84
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	3,37	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
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>17,58</b>	<b>15,88</b>	<b>77,21</b>	<b>517,41</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль)	60	7,00	0,87	2,05	4,29	37,04
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	3,50	3,82	14,06	132,23
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст. масло, йодир. соль., томат пюре)	60/30	32,00	10,24	12,43	7,72	202,23
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150/10	20,60	8,12	8,01	33,05	190,49
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>776</b>	<b>94,94</b>	<b>26,68</b>	<b>27,18</b>	<b>104,14</b>	<b>764,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>44,26</b>	<b>43,06</b>	<b>181,35</b>	<b>1281,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Ишметов, С.А. Кустова


Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.в. Жигулевск

Директор  С.А.Кустова

Меню на "26" января 2022г

Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10Директор 

4 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>						
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	60/50	43,80	0,71	4,10	3,10	54,39
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	3,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>82,40</b>	<b>18,64</b>	<b>16,07</b>	<b>83,56</b>	<b>552,26</b>
	<b>Обед</b>						
45	Салат из б/к капусты с горошком (капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	40	5,00	0,58	1,37	2,86	24,69
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	19,00	6,25	6,39	17,54	153,13
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст. масло, йодир. соль., томат пюре)	60/30	32,00	10,24	12,43	7,72	202,23
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150/10	20,60	8,12	8,01	33,05	190,49
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>93,70</b>	<b>29,14</b>	<b>29,07</b>	<b>106,19</b>	<b>772,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>176,10</b>	<b>47,78</b>	<b>45,14</b>	<b>189,75</b>	<b>1325,20</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

 , 