

Меню на "26" мая 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
18	Салат зеленый с огурцом (капуста б/к,огурец свежий, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	0,70	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина) мякоть, крупа рисовая, лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	46,60	14,58	11,44	19,74	240,60
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный,сахар,вишня с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	490	67,80	18,27	15,59	52,64	424,68
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	17,84	9,24	8,95	29,00	233,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	60/20	29,00	8,39	14,74	9,53	204,69
199	Пюре гороховое с маслом растительным (горох лущенный, масло растит.,соль йодированная)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука) пшеничная,конфитюр,соль,сахар,масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
	Итого:	726	94,94	34,16	35,58	116,74	925,25
	Всего:	1216	162,74	52,43	51,17	169,38	1349,93
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

Александр Александрович

Меню на "26" мая 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
18	Салат зеленый с огурцом (капуста б/к, огурец свежий, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	0,70	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	46,60	14,58	11,44	19,74	240,60
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар вишня св /мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	18,27	15,59	52,64	424,68
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	17,84	9,24	8,95	29,00	233,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/20	29,00	8,39	14,74	9,53	204,69
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лушенный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная, конфитюр, соль, сахар, масло сливочное)	30	10,00	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:	726	94,94	34,16	35,58	116,74	925,25
	Всего:	1226	162,74	52,43	51,17	169,38	1349,93
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Заведующий производством Иванов

Утверждаю

МУП "Школьное питание", г.о. Жигулевск

Директор С.А. ДустоваСогласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 10Директор Ильин

Меню на "26" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
18	Салат зеленый с огурцом (капуста б/к,огурец свежий,масло растительное,соль йодированная)	60	13,00	0,70	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч.,морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/160	59,80	19,28	13,3	42,77	368,17
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар,вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	525	82,40	24,13	17,64	82,40	585,55
	<i>Обед</i>						
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	18,20	9,5	9,99	30,93	252,16
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	60/20	29,00	8,34	14,73	9,65	204,97
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	9,72	7,20	25,45	205,78
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	180	10,40	0,00	0,00	8,98	35,91
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная,конфитюр,соль,сахар,масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	756	93,70	33,68	36,10	115,97	925,05
	Всего:	1281	176,10	57,81	53,74	198,37	1510,60

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ильин Дустова