


Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Д.С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О) ОШ № \_\_\_\_\_

Директор 

Меню на "30" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, масло растительное, соль йодированная, кукуруза консервированная)	60	9,34	1,47	3,34	8,83	71,76
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красном основном (мясо кур., масло растит., томат. паста, морковь, лук репчатый, йодир. соль.)	50/30	30,60	0,49	3,15	2,09	38,91
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	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	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>67,14</b>	<b>7,99</b>	<b>12,84</b>	<b>63,37</b>	<b>402,12</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох)	200/15/1	14,84	8,82	7,95	15,53	169,33
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/180	63,80	19,84	14,37	48,18	401,75
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,20	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
	<b>Итого:</b>	<b>696</b>	<b>94,94</b>	<b>32,41</b>	<b>22,93</b>	<b>96,11</b>	<b>721,38</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>162,08</b>	<b>40,40</b>	<b>35,77</b>	<b>159,48</b>	<b>1123,50</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "30" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор *Ellet*

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>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, масло растительное, соль йодированная, кукуруза консервированная)	60	9,34	1,47	3,34	8,83	71,76
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло)	50/30	28,26	0,49	3,15	2,09	38,91
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>8,23</b>	<b>12,59</b>	<b>60,90</b>	<b>391,17</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох)	200/15/1	14,84	8,82	7,95	15,53	169,33
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/180	63,80	19,84	14,37	48,18	401,75
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,20	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
	<b>Итого:</b>	<b>696</b>	<b>94,94</b>	<b>32,41</b>	<b>22,93</b>	<b>96,11</b>	<b>721,38</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>162,74</b>	<b>40,64</b>	<b>35,52</b>	<b>157,01</b>	<b>1112,55</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Васильева* *Сурганова*