

Меню на "31" марта 2023 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цик.л. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25/2004	Салат Степной (картофель отварной, горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
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 (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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	22,99	23,25	75,98	605,79
	Обед						
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.сод, томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
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)	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	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
	Итого:	796	94,94	24,10	35,72	107,06	850,31
	Всего:	1296	162,74	47,09	58,97	183,04	1456,10

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильин / Ильин

Утверждаю

МУП "Школа питания" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Ильин

Меню на "31" марта 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

15 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25/2004	Салат Степной (картофель отварной, горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	40	6,00	0,57	2,47	3,05	35,83
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/15	39,80	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	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
	Итого:	520	82,40	19,92	18,62	80,38	592,29
Обед							
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	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
	Итого:	831	93,70	27,27	28,47	100,24	728,68
	Всего:	1351	176,10	47,19	47,09	180,62	1320,97

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильинского Школы №10

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор Кустова

Согласовано
 ГБОУ С.(О)ОШ № 10
 Директор Ильина

Меню на "31" марта 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикл. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25/2004	Салат Стенной (картофель отварной, горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
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)	170	20,00	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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	69,80	22,99	23,25	75,98	605,79
Обед							
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, тушеные 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, молоко, дрожжи, сахар, масло растительное)	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
	Итого:	796	94,94	24,10	35,72	107,06	849,41
	Всего:	1316	164,74	47,09	58,97	183,04	1455,20

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильина / Ильина О.А.