

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Матвинова

Меню на "13" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. 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, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>545</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	50,44	0,38	5,62	1,92	107,17
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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>706</b>	<b>104,43</b>	<b>20,15</b>	<b>24,76</b>	<b>97,25</b>	<b>706,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1251</b>	<b>179,01</b>	<b>39,21</b>	<b>38,39</b>	<b>193,78</b>	<b>1289,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвинова

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор М.И.Матвишова

Меню на "13" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 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, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>545</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	50,44	0,38	5,62	1,92	60,17
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>20,15</b>	<b>24,76</b>	<b>97,25</b>	<b>659,42</b>
<b>Всего:</b>		<b>1261</b>	<b>179,01</b>	<b>39,21</b>	<b>38,39</b>	<b>193,78</b>	<b>1242,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством М.И.Матвишова

Утверждено  
МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
Директор С.А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10

Меню на "13" мая 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

6 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, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,44	3,34	8,97	72,18
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/15	27,62	8,38	8,26	38,20	261,40
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
<b>Итого:</b>		<b>575</b>	<b>90,60</b>	<b>22,75</b>	<b>16,91</b>	<b>106,27</b>	<b>669,90</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	154,15
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	60/50	54,05	0,46	6,87	2,35	73,54
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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	110,4
<b>Итого:</b>		<b>786</b>	<b>113,30</b>	<b>22,08</b>	<b>28,74</b>	<b>105,43</b>	<b>723,83</b>
<b>Всего:</b>		<b>1361</b>	<b>203,90</b>	<b>44,83</b>	<b>45,65</b>	<b>211,70</b>	<b>1393,73</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.В. Кустова

И.В. Кустова