

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ СОШ № 10

10
 Меню на "20" мая 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн. ккал
Завтрак							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	560	74,58	18,38	18,34	89,86	599,10
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	781	104,43	26,68	33,49	123,23	944,23
	Всего:	1341	179,01	45,06	51,83	213,09	1 543,33

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Владимировна

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

Согласовано

ГБОУ СОШ № 10 им. Н.С.Жигулевского г.о. Жигулевск
 Директор ИИ

Меню на "20" мая 2024 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
59/2011	Салат из моркови с яблоками (Морковь,яблоки,сахар)	65	9,62	0,7	0,11	6,25	29,89
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс. изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	160	16,00	9,62	7,13	45,53	276,46
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная,соль йодированная,масло сливочное,молоко,сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	630	90,60	24,44	22,13	129,72	713,34
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
ПР/331	Тефтели "Гурмэ"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
305	Рис припущенный(крупя рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная,молоко сгущенное,масло сливочное,сахар,соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	871	113,30	28,50	38,29	135,44	964,65
	Всего:	1501	203,90	52,94	60,42	265,16	1677,99

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.В. Манникова

Утверждаю:

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано:

ГБОУ С (ОУ)Ш № 10

Меню на "20" мая 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн. ккал
Завтрак							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь,яблоки,сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс. изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	540	72,58	18,38	18,34	89,86	599,10
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир.соль)	200/15//1	19,24	6,99	11,45	12,45	150,25
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, мука пшенич.,	65/50	46,09	6,90	8,10	10,79	130,10
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом(макароны из пшен.муки, масло растит., йодир.соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар,рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан без наполнителя (мука пшеничная,масло сливочное,соль,сахар)	40	20,00	2,68	9,04	37,12	160,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	771	104,43	26,22	34,24	129,84	808,93
	Всего:	1311	177,01	44,60	52,58	219,70	1 408,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А. Мещерякова