

Утверждаю
 МУП "Школа-интернат" г.о. Жигулевск
 Директор _____ С.А.Кустова

Меню на "16" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 7 011

Директор _____

10 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	0,73	3,05	4,25	47,26
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	54,38	16,85	22,00	41,19	430,77
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 высшего сорта, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,57	25,55	73,36	606,29
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зеленый, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	43,49	7,40	5,48	6,97	107,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох зеленый, масло растит., йодир. соль)	150	17,23	9,02	6,68	23,63	191,08
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	48,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	8,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	104,43	24,45	18,68	125,84	695,88
	Всего:	1231	179,01	45,02	44,23	199,20	1 302,17

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

1. *Рез.смакова Л.Н.*

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

Меню на "16" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 4 ДРД
 Директор Маслен

10 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром <small>(свекла, отварная, чеснок, сыр, масло растительное)</small>	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят <small>(мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репчат., раст. масло, соль йодир.)</small>	50/150	54,38	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар)</small>	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	22,68	28,20	73,48	639,62
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками <small>(картофель, крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир сол., зелень)</small>	200/20/1	21,61	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе <small>(б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, шпоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	70/30	43,72	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное шпоре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой <small>(мука пшенич., дрожжи, соль, йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)</small>	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном <small>(чай черный, сахар, лимон сл.)</small>	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар)</small>	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	104,43	23,57	19,33	95,13	669,22
	Всего:	1231	179,01	46,25	47,53	168,61	1 308,84

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Г.С. Маслен

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

Меню на "16" февраля 2024г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор 

10 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла, отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	70/170	69,00	22,49	27,85	46,68	528,1
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	555	90,60	29,48	34,24	85,70	770,25
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир.сол., зелень)	250/20/1	23,77	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, шиншны, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, шпоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/50	46,43	7,4	5,48	6,97	107,5
312	Картофельное шпоре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	23,00	3,89	6,68	26,41	181,83
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон сл.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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	113,30	24,18	20,41	99,48	698,81
	Всего:	1386	203,90	53,66	54,65	185,18	1469,06

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____