

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск
 Директор Т.П.Олисова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор _____

Меню на "03" октября 2022 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. Меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	40	7,00	0,28	0,04	0,76	4,80
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофеля, морковь, лук репч., мука пшениц., йодир. соль)	40/150	48,00	11,58	10,49	19,74	220,09
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		670	62,20	15,63	11,17	75,24	464,23
Обед							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком (огурец св, помидор св, лук репчатый, масло раст, йодир. соль)	50	10,00	0,48	3,03	1,82	35,35
95	Рассольник вегетарианский домашний со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, огурцы консерв., морк., лук репч., лимон, кислота, сметана 15% йодир. соль)	200/10/1	19,00	7,12	12,20	18,60	158,35
241/331	Мясо отварное (говядина) с соусом сметанным с томатом (мясо говядины, соль йодир., сметана 15%, томат пюре)	30/50	36,00	1,22	4,34	5,18	65,25
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшеничной муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
646	Напиток лимонный (лимон св, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		759	87,10	19,61	29,52	109,84	729,29
Всего:		1429	149,3	35,24	40,69	185,08	1193,52

Продукты не содержат ГМО

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор: Т.П.Олисова



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ №

Директор: *М.А.Селиванова*

Меню на "03" октября 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикла: меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	50	9,00	0,28	0,04	0,76	4,80
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репч., мука пшениц., йодир. соль)	40/150	46,00	11,58	10,49	19,74	220,09
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		680	62,20	15,63	11,17	75,24	464,23
<i>Обед</i>							
24	Салат из сежих помидоров и огурцов с репч. луком (огурец св, помидор св, лук репчатый, масло раст, йодир. соль)	50	10,00	0,48	3,03	1,82	35,35
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят с зеленью (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	19,00	7,12	12,20	18,60	158,35
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	36,00	8,00	14,00	15,00	220,00
309	Макаронные изделия отварные с маслом растительным (макарроны из пшениц. муки, масло растит., йодир. соль)	150	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
646	Напиток лимонный (лимон св, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		809	87,10	25,64	34,65	127,80	876,29
Всего		1489	149,3	41,27	45,82	203,04	1 340,52

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск
 Директор Т.П.Олисова

Меню на "03" октября 2022 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

6 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	50	9,00	0,28	0,04	0,76	4,80
258	Мясо духовое (свинина выкоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репч., мука пшениц., йодир. соль)	40/150	46,00	11,58	10,49	19,74	220,09
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		680	62,20	15,63	11,17	75,24	464,23
Обед							
24	Салат из св. помидоров и огурцов с репч. луком (огурцы св, помидор св, лук репчатый, масло раст, йодир. соль)	50	10,00	0,48	3,03	1,82	35,35
95	Рассольник домашний на бульоне из щиплят (картофель, огурцы консервир., морковь, лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,00	7,12	12,20	18,60	158,35
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	36,00	8,00	14,00	15,00	220,00
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшеницы, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
646	Напиток лимонный (лимон св, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		809	87,10	26,39	39,18	119,66	884,04
Всего:		1489	149,3	42,02	50,35	194,9	1348,27

Продукты не содержат ГМО

МуП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор: Е.П.Олисова

Меню на "03" октября 2022 г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № _____

Директор: _____

6 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
71	Овощи свежие (огурцы порционно)	50	9,00	0,48	0,06	1,50	8,40
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репч., мука пшениц. йодир. соль)	40/160	48,00	11,58	10,49	19,74	220,09
376	Чай с сахаром (чай черной, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
ПР	Булочка десертная (мука пшеничная, раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
	Итого:	605	75,60	20,10	15,50	92,68	590,16
Обед							
24	Салат из св. помидоров и огурцов с репч. луком (огурцы св. помидор св. лук репчатый, масло раст, йодир. соль)	25	5,00	0,24	1,52	0,91	17,65
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	21,30	7,80	13,99	15,67	181,73
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, морк., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	36,00	8,00	14,00	15,00	220,00
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшениц. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
646	Напиток лимонный (лимона св. сахар)	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,52	24,37	116,12
	Итого:	741	84,40	25,09	34,73	114,96	838,97
	Всего:	1346	160,00	45,19	50,22	207,64	1 429,13

Продукты не содержат ГМО