

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

Меню на "09" декабря 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4
 Директор М.А.Маслов

5 день цикла: меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат, раст. масло, йодир. соль)	40/150	45,00	16,02	11,82	40,10	331,12
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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							
338	Десерт фруктовый (мандарин)	100	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		590	62,20	21,07	18,58	104,29	672,11
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	23,00	1,90	2,35	18,00	87,17
14(2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир.соль йодир.)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого:		801	87,10	16,54	14,37	96,20	570,03
Всего:		1391	149,30	37,61	32,95	200,49	1242,14

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Робертас* / *Робертас М.А.*

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

Меню на "09" декабря 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4
 Директор

5 день цикла. Меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, раст. масло, соль йодир.)	50/150	45,00	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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							
338	Десерт фруктовый (мандарин)	100	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	Итого:	600	62,20	21,90	28,76	105,38	771,76
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репчатый, крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	23,00	1,90	2,35	14,51	87,17
14 (2002) /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	34,00	7,40	5,48	6,97	107,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	22,00	9,02	6,68	23,63	191,08
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.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого:	801	87,10	22,28	15,45	94,28	608,87
	Всего:	1401	149,30	44,18	44,21	199,66	1380,63

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Добрицацкий Д.И.*

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор _____ Кустова

Меню на "09" декабря 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4
 Директор _____

5 день цикла, меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль, болгарская паприка, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
291	Плов из птицы (мясо кур., крупа рисовая, морковь, лук репчат., раст. масло, соль йодир.)	50/150	45,00	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>						
338	Десерт фруктовый (мангарины)	100	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	Итого:	500	62,20	21,90	28,76	105,38	771,76
	Обед						
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	23,00	6,61	4,04	14,92	122,96
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	165,96
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	175,75
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.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
338	Десерт фруктовый (абсолют)	100	19,09	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого:	801	87,10	21,25	16,06	93,12	687,79
	Всего:	1301	149,30	43,15	44,82	198,50	1459,55

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

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

Меню на "09" декабря 2022г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 7 г. Жигулевск
 Директор *М.И. Мухоморова*

5 день шпект. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
291	Плов из пшеницы (мясо кур., крупа рисовая, морковь, лук репчат., раст. масло, соль йодир.)	50/160	47,00	17,13	22,73	43,93	449,50
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
	Итого:	575	75,60	26,45	33,80	136,02	956,42
	Обед						
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репчат., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир сол., зелень)	250/20/1	25,30	7,09	4,62	18,57	144,89
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, шпоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	123,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	17,00	2,84	4,86	19,12	131,94
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.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	731	84,40	20,89	15,50	84,03	576,45
	Всего:	1306	160,00	47,34	49,30	220,05	1532,87

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Мухоморова М.И.*