

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

Меню на "20 октября 2022г"
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 1
 Директор М.А.Степанов

4 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						
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" (филе цыпленка, мидия, морковь, лук реп., хлеб пшенич., раст.масло)	70/50	33,00	5,56	3,44	7,91	85,04
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	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.)	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:	710	62,20	12,61	9,68	84,71	476,62
	Обед						
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	60	5,00	0,71	3,04	4,18	46,92
103	Суп картофельный с вермишелью на мясном бульоне с зеленью (картофель, макарон. издел., морк., лук репч., масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/1	16,00	1,37	3,96	18,50	108,44
241/331	Мясо отварное (говядина) с соусом сметанным с томатом (мясо говядина, соль йодир., сметана 15%, томат.пюре)	30/60	42,00	1,22	4,34	5,18	65,25
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, соль, масло слив. 72%)	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	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:	769	87,10	13,42	21,73	109,18	676,25
	Всего:	1479	149,30	26,03	31,41	193,89	1152,87

Продукты не содержат ГМО

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

Меню на "20" октября 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор М.С.Сидорова

4 день цикл. меню (аллергия на молочный белок)

№ репертуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" (филе цыпленка, минтая, моркови, лук реп., хлеб пшенич.,)	70/50	33,00	6,00	7,60	10,45	134,64
310	Картофель отварной с растительным маслом, ЗЕЛЕНЬЮ (картофель, масло растит., соль йодир.делень)	150	22,00	3,04	5,85	24,53	163,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	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:		710	62,20	12,81	14,09	89,72	537,17
Обед							
52	Салат из свеклы отварной (свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир.соль)	60	5,00	0,71	3,04	4,18	46,92
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	16,00	5,06	4,71	18,50	129,89
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, томат пюре)	60/50	42,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая с растительным маслом (крупа перловая, соль, масло растительное)	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	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:		804	87,10	26,50	30,33	112,66	819,90
Всего:		1514	149,30	39,31	44,42	202,38	1357,07

Продукты не содержат ГМО

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

Меню на "20" октября 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор

4 день шкл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
241/331	Мясо отварное (говядина) <small>(мясо говядины, соль йодир., сметана 15%, томат шоре)</small>	30/50	30,00	1,22	4,34	5,18	65,25
312	Картофельное шоре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	180	25,00	2,95	5,04	19,85	137,02
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	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:		700	62,20	7,94	10,02	79,77	441,61
<i>Обед</i>							
52	Салат из свеклы отварной <small>(свекла, раст.масло, лимон.кисл., йодир. соль)</small>	60	5,00	0,71	3,04	4,18	46,92
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(картофель п.ф., макарон. изделия, морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)</small>	200/15/1	16,00	5,06	4,71	18,50	129,89
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом сметанным с томатом <small>(мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, сметана 15%, томат шоре)</small>	60/50	42,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая <small>(крупа перловая, соль, масло слив. 72%)</small>	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		804	87,10	26,50	30,33	112,66	819,90
Всего:		1504	149,30	34,442	40,35	192,434	1261,506

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.Н.Олисова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор М.С.Севастьян

Меню на "20" октября 2022г

Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
241/331	Мясо отварное (говядина) <small>(мясо говядины, соль, вода, сметана 15%, томат пюре)</small>	30/50	30,00	1,22	4,34	5,18	65,25
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, вода, соль)</small>	200	27,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Булочка десертная <small>(мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)</small>	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, вода)</small>	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
	Итого:	585	75,60	8,34	10,54	69,08	405,11
	Обед						
52	Салат из свеклы отварной <small>(свекла, раст. масло, лимон. кисл., вода, соль)</small>	30	3,00	0,36	1,52	2,09	46,92
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(картофель п/ф, макароны, изюм, морковь, лук репчат., мясо кур, масло раст., вода)</small>	250/15/1	18,30	7,00	6,47	20,89	170,28
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом сметанным с томатом <small>(мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст. масло, вода, соль, сметана 15%, томат пюре)</small>	60/30	39,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая <small>(крупа перловая, соль, масло слив. 72%)</small>	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	11,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, вода)</small>	30/20	4,10	3,50	0,52	24,37	116,12
	Итого:	786	84,40	26,35	25,84	112,10	809,54
	Всего:	1371	160,00	34,69	36,38	181,18	1214,65

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Т.Н.Олисова