

Утпеләк район округы, Яңы Жигулевск
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор: Кустова



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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор: [Signature]

12 день цикла, меню (товария на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
241	Мясо отварное (свинина) (мясо свинины, соль йодированная)	40	23,00	13,45	4,25	0,18	92,54
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	29,60	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		610	62,20	22,27	16,84	63,61	492,00
Обед							
96	Рассольник вегетарианский "Ленинградский" со сметаной и зеленью (картофель, крупа перловая, огурцы, лим. кислот., морк., лук репчат., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/10/1	18,00	3,61	11,68	18,70	145,07
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		941	87,10	23,44	38,87	137,91	934,70
Всего:		1551	149,30	45,71	55,71	201,52	1426,70

Продукты не содержат ГМО

Муниципальное бюджетное учреждение
 МУП "Школа № 1" г.о. Жигулевск
 Директор: С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор: [подпись]

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

12 дней (школа, меню (белочный белок))

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
16/540	Ветчина куриная с соусом красным основным (ветчина куриная, морковь, лук репчатый, масло растит., томат пюре, соль, йодир.)	30/30	22,60	4,34	6,26	2,54	85,60
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит, соль, йодированная)	150	30,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	3,20	0,48	18,44	90,88
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		570	62,20	15,54	12,27	83,88	509,75
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервы, морк., лук репч., мясо кур., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268	Шницель из свинины (мякоть свинины, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/540	Картофель и овощи, тушенные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль., мука пшенич., йодир. соль.)	150/30	21,00	4,70	18,72	29,52	306,82
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		896	87,10	27,23	41,38	142,15	965,24
Всего:		1466	149,30	42,77	53,65	226,03	1474,99

Продукты не содержат ГМО

Муниципальное бюджетное учреждение
 МУП "Школа № 1" г. Жигулевск
 Директор А. Кустова

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

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

12 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	30	22,60	3,90	2,10	0,00	36,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	30,00	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		600	62,20	12,72	14,69	63,43	435,46
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репчат., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		956	87,10	27,13	39,62	144,01	956,15
Всего:		1556	149,30	39,85	54,31	207,44	1391,61

Продукты не содержат ГМО

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4
 Директор *Масла*

Меню на "20" декабря 2022 г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше

12 лет, чл.кл. Мопс (аллергия на рыбу)

№ репертура	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	50	36,00	6,50	3,50	0,00	60,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	30,00	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
	Итого:	520	75,60	14,32	15,69	53,43	415,06
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,30	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свиное, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	130/30	16,00	4,12	15,47	27,56	267,30
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничн., ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	786	84,40	26,02	38,74	110,68	846,23
	Всего:	1306	160,00	40,34	54,43	164,11	1261,29

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Масла* / *Сидорова М.А.*