

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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 4
Директор *М.С.Сидорова*

Меню на "24" октября 2022 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день циклического меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Гуляш из говядины <small>(говядина, томат, морковь, лук репчатый, раст. масло, мука пшеничная, вода, соль)</small>	30/30	38,00	9,84	6,18	3,70	110,14
304	Рис отварной <small>(крупа рисовая, слив. масло 72%, вода, соль)</small>	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль вода)</small>	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:	650	62,20	17,42	12,93	98,45	579,79
Обед							
24	Салат из св. помидоров и огурцов с репч. луком <small>(огурцы св. помидоры св. лук репчатый, масло раст., вода, соль)</small>	60	10,00	0,54	3,68	5,08	44,1
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят <small>(картофель, огурцы консервир., морковь, лук репчатый, мясо кури., масло растит., сметана 15%)</small>	200/15/10/1	19,00	7,12	12,20	18,60	158,35
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом <small>(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кури., соус-томат, морковь, сметана 15%, мука пшенич., вода, соль)</small>	65/50	36,00	8,00	14,00	15,00	220,00
309	Макаронные изделия отварные <small>(макаронны из пшени муки, слив. масло 72%, вода, соль)</small>	150	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
646	Напиток лимонный <small>(лимон св. сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль вода)</small>	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:	819	87,10	26,45	39,83	122,92	892,79
	Всего:	1469	149,3	43,87	52,76	221,37	1472,58

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Сидорова М.С.

Муниципальное казенное учреждение
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск
 Директор Т.П.Олисова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 407
 Директор *М.Севид*

Меню на "24" 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							
260	Гуляш из говядины <small>(говядина, томат, шпоре, лук репчат., раст. масло, мука пшеничная, болгар. перец)</small>	30/30	38,00	9,84	6,18	3,70	110,14
304	Рис отварной <small>(крупа рисовая, слив. масло 72%, болгар. перец)</small>	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль болгар.)</small>	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:		650	62,20	17,42	12,93	98,45	579,79
Обед							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком <small>(огурец св, помидор ок, лук репчатый, масло раст., болгар. перец)</small>	60	10,00	0,54	3,68	5,08	44,1
95	Рассольник вегетарианский домашний со сметаной, зеленью <small>(б/к капуста, картофель, огурцы консерв., морковь, лук репчат., болгар. перец)</small>	200/10/1	19,00	7,12	12,20	18,60	158,35
241/331	Мясо отварное (говядина) с соусом сметанным с томатом <small>(мясо говядины, соль болгар, сметана 15%, томат пюре)</small>	30/60	36,00	1,22	4,34	5,18	65,25
309	Макаронные изделия отварные <small>(макарониз из пшени муки, слив. масло 72%, болгар. перец)</small>	150	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
646	Напиток лимонный <small>(лимон св, сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	24,43	101,20
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль болгар.)</small>	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:		779	87,10	19,67	30,17	113,10	738,04
Всего:		1429	149,3	37,09	43,1	211,55	1317,83

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Олисова Т.П., *Олисова Т.П.*

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

Меню на "24" октября 2022 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 40М.
 Директор Маша

6 день цикл. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Гуляш из говядины	30/30	38,00	9,84	6,18	3,70	110,14
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, масло растит., йодир соль)	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
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:		650	62,20	17,42	12,93	98,45	579,79
Обед							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с репч. луком (огурец св, помидор св, лук репчатый, масло раст, йодир соль)	60	10,00	0,48	3,03	1,82	35,35
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят с зеленью (картофель, курица консервир., морковь, 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, перец, 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 (макарони из пшени, мука, 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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		941	87,10	25,64	34,65	127,80	876,29
Всего		1591	149,30	43,06	47,58	226,25	1 456,08

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Олисова Е.П., Олисова Е.П.

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 70м.
 Директор: *Мавриц*

Меню на "24" октября 2022 г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Гуляш из говядины (говядина, томат, перец, лук репч., раст.масло, мука пшеничная, йодир.соль)	30/60	40,00	9,84	6,18	3,70	110,14
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
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.)	30/25	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:	545	75,60	21,69	17,24	115,15	702,12
Обед							
24	Салат из св. помидоров и огурцов с репч. луком (огурец 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., морковь, 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	Тфтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур, соус-томат, перец, сметана 15%, мука пшеничная, йодир.соль)	65/50	36,00	8,00	14,00	15,00	220,00
309	Макаронные изделия отварные (макарониз 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	3,50	0,52	24,37	116,12
	Итого:	816	84,40	25,09	34,73	114,96	838,97
	Всего:	1361	160,00	46,78	51,97	230,11	1 541,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.А. Олисова и *М.А. Олисова*