

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г. в. Жигулевск
 Директор Т.Н.Олисова

Меню на "25" ноября 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор И.И.Иванов

10 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							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к, морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	5,76	35,76
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	30/150	40,00	13,03	10,87	40,10	310,70
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		670	62,20	23,26	19,41	121,35	746,86
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне с зеленью (лапша из пшеничной муки, яйца кур., морковь, лук репч., слив. масло 72 %, мясо свинины, укроп зеленый, йод. соль)	200/1	16,00	4,47	11,43	19,10	141,76
241/331	Мясо отварное (свинина) (мясо свинины, соль йодированная)	30/30	34,00	0,41	2,42	1,70	30,43
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	21,00	10,43	7,43	27,29	218,09
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		761	87,10	19,80	22,20	102,42	630,60
Всего:		1431	149,30	43,06	41,61	223,77	1377,46

Продукты не содержат ГМО

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор _____ Г.И.Оласова

Меню на "25" ноября 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор _____

10 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	5,76	35,76
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	30/150	40,00	13,03	10,87	40,10	310,70
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	8,00	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
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		670	62,20	21,78	17,80	119,00	716,25
<i>Обед</i>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, вода, соль)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	15,77	163,21
295	Котлеты рубленые из цыплят (мясо кур., пшенич. хлеб, пшенич. сухари, раст.масло, йодир.соль)	50	34,00	8,51	9,40	7,75	149,91
199	Пюре гороховое с маслом растительным (горох лущенный, масло растит., соль йодированная)	150	21,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		766	87,10	30,18	29,19	118,66	812,62
Всего:		1436	149,30	51,96	46,99	237,66	1528,87

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г. Житомир
 Директор Т.П. Овцова

Меню на "25" ноября 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор М.И. Мельник

10 день цикл. Меню (аллергии на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	5,76	35,76
265	Плов из свинины (свиноина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	30/150	40,00	13,03	10,87	40,10	310,70
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5%, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
ПР	Булочка Ромашка (мука) пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		670	62,20	23,26	19,41	121,35	746,86
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	15,77	163,21
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сахар, раст.масло, йодир.сол, сметана)	60/30	34,00	11,08	13,24	12,37	213,54
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	21,00	10,43	7,43	27,29	218,09
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		806	87,10	34,16	33,77	109,76	835,16
Всего:		1476	149,30	57,42	53,18	231,11	1582,02

Продукты не содержат ГМО

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4 с/м
 Директор М.А.Иванова

Меню на "25" ноября 2022г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикл: меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,78	1,94	3,76	35,76
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	45/150	52,00	17,51	12,29	40,10	341,33
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
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 Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
Итого:		550	75,60	27,81	20,79	117,65	769,37
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, вод. соль)	250/15/1	18,30	8,16	12,18	15,77	163,21
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшенич. сухари, раст. масло, йодир. сол., сметана 15%)	60/30	34,00	11,08	13,24	12,37	213,54
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	16,00	9,02	6,68	23,63	191,08
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
Итого:		736	84,40	31,75	32,62	96,10	763,75
Всего:		1286	160,00	59,56	53,41	213,75	1533,12

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванова М.А.