

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.о. Ленинский
 Директор С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор *Маслаев*

4 день цикла меню (завтрак 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 свинина, соль)	50	28,60	11,30	15,80	0,00	187,50
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох душистый, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	490	67,80	28,90	28,36	84,79	710,29
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	Обед						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на мясном бульоне с зеленью (картофель, макарон. издел., морк., лук репч., масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/1	18,24	1,37	3,96	18,50	108,44
241	Мясо отварное говядина (мякоть говядины, соль йодированная)	40	42,60	10,28	3,24	0,01	70,00
309	Макаронные изделия отварные (макарон. из пшеничной муки, сыр п/тн. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	701	94,94	21,40	13,08	100,58	597,56
	Всего:	1191	162,74	50,30	41,44	185,37	1307,85
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Вилгулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "06" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 8

Директор

4 день школьного меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красном основном (мясо кур., масло растит., томат паста, морковь, лук репчатый, йодир. соль.)	50/30	30,60	0,81	3,92	3,48	52,84
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль)	150	20,00	3,04	5,85	24,53	163,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	67,80	11,04	14,62	85,53	518,34
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
	Обед						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макарониз. из пшениц. муки, масло)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	26,73	26,21	104,99	762,95
	Всего:	1286	162,74	37,77	40,83	190,52	1281,29
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

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

Меню на "06" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор *Маслова*

4 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/30	28,60	0,49	3,15	2,09	38,91
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, сл.п. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	67,80	18,09	15,71	86,88	561,70
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томат пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис.,	200/15/1	18,24	5,82	5,82	14,06	132,23
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, сл.п. масло 72%, йодир. соль)	140	11,00	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	726	94,94	26,34	25,88	102,52	748,50
	Всего:	1246	162,74	44,43	41,59	189,40	1310,20
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Утверждено

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



Меню на "06" апреля 2023г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7 с.о.
 Директор Массин

4 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	60/30	41,80	0,71	4,10	3,10	54,39
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	545	82,40	19,47	16,85	94,62	610,48
Обед							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томатное пюре, соль йодированная, масло растительное)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль.)	250/15/1	18,00	6,25	6,39	17,54	153,13
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	60/30	42,60	11,16	14,51	8,86	211,60
309	Макаронные изделия отварные (макаронки из пшеничной муки, сыр п/тп. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль.)	140	10,00	5,41	4,68	34,58	202,27
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	806	93,70	27,81	31,01	111,91	839,35

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А. Кустова 1 С.А. Кустова