

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г.п. Жигулевск
 Директор С.А. Жукова

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

Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикла меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат, раст. масло, йодир, соль)	40/160	42,60	15,50	12,50	19,80	331,12
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	21,23	18,67	52,08	539,28
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
<i>Обед</i>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.	200/1	24,84	4,75	5,31	15,06	135,10
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/30	34,00	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир, соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	741	94,94	23,48	24,00	100,12	706,20
	Всего:	1241	162,74	44,71	42,67	152,20	1245,48
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г.в. Жигулевск
 Директор *А.А. Кустова*



Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор *А.А. Кустова*

5 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла, отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	14,00	0,71	3,04	4,18	46,92
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	20,45	25,51	73,28	605,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	24,84	4,75	5,31	15,06	135,10
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, поре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	8,10	10,97	162,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	23,00	9,02	6,68	23,63	191,08
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	741	94,94	29,22	25,08	101,69	745,04
	Всего:	1241	162,74	49,67	50,59	174,97	1350,30
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор *Машков*

Меню на "07" апреля 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день шест. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	400,85
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	22,58	28,17	73,47	609,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	24,84	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. шпоре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	761	94,94	24,50	19,24	100,06	745,25
	Всего:	1261	162,74	47,08	47,41	173,53	1354,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7-г.
 Директор Мещеряков

Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

5 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/180	55,80	20,22	26,40	49,41	516,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон, кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	555	82,40	27,11	32,76	88,42	758,32
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит.,)	250/20/1	24,84	6,61	4,04	14,92	140,21
287	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, шпоре, сметана 15%, мука пшенич.,)	70/25	32,76	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное шпоре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	786	93,70	25,34	22,73	99,98	711,31
	Всего:	1341	176,10	52,45	55,49	188,40	1469,63

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мещеряков 1 Кустова С.А.