

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
Директор С.А. КустоваСогласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 7
Директор *Машур*

Меню на "14" апреля 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым (огурец соленый, лук репчатый, масло растительное)	60	6,00	0,51	3,06	1,56	36,98
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	50,60	15,50	12,50	19,80	331,12
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,10	0,03	25,29	102,33
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	19,00	16,06	64,56	558,03
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
113/114	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне с зеленью (лапша из пшеничной муки, яйца кур., морковь, лук репч., свекл. масло 72 %, мясо свинины, укроп зелень, бол. соль)	200/1	17,84	4,47	11,43	19,10	141,76
241	Мясо отварное свинина (мясо свинины, соль йодированная)	50	30,00	11,30	15,80	0,00	187,50
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	21,00	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная, кондитер. соль, сахар, масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	681	94,94	29,93	35,55	78,77	700,04
	Всего:	1181	162,74	48,93	51,61	143,33	1258,07
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю
 МУП "Школа № 1" г.о. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова



Меню на "14" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 1
 Директор М.А. Маслов

10 день питания (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым (огурец соленый, лук репчатый, масло растительное)	60	6,00	0,51	3,06	1,56	36,98
265	Плов из свинины (свинина, морковь, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	50,60	15,50	12,50	19,80	331,12
342	Напиток из ягод вишни (напиток с/м, сахар)	200	8,00	0,10	0,03	25,29	102,33
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	19,00	16,06	64,56	558,03
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
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)	200/15/1	17,84	5,24	4,90	29,00	180,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур., крупа рисовая, яйца кур., лук репч., морковь, соус- томат, пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/20	45,10	5,10	10,74	9,52	150,30
199	Пюре гороховое с маслом растительным (горох душистый, масло растит., соль, йодирование)	150	22,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кислот.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука, пшеничная, конфитюр, соль, сахар, масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
	Итого:	706	94,94	23,11	22,94	111,73	740,73
	Всего:	1206	162,74	42,11	39,00	176,29	1298,76
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. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова



Меню на "14" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4
 Директор Машин

10 день цикла, меню(аллергии на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым(огурец соленый,лук репчатый,масло растительное)	60	6,00	0,51	3,06	1,56	36,98
265	Плов из свинины (свинина выкоть, крупа рисовая, лук репч.,морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	50,60	15,50	12,50	19,80	331,12
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	8,00	0,10	0,03	25,29	102,33
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	19,00	16,06	64,56	558,03
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
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 зеленый, йод. соль)	200/15/1	17,84	5,24	4,90	29,00	180,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйца кур., лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	60/20	39,00	5,10	10,74	9,52	150,30
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
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	716	94,94	24,50	23,96	98,19	702,03
	Всего:	1216	162,74	43,50	40,02	162,75	1260,06
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 № 4 от
 Директор *М.С. Саф*

Меню на "14" апреля 2023г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым (огурец соленый, лук репчатый, масло растительное)	60	6,00	0,51	3,06	1,56	36,98
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат, раст. масло, болгар. соль)	50/160	63,80	19,28	13,3	42,77	368,17
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,10	0,03	25,29	102,33
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, вода)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	525	82,40	23,94	17,05	94,26	628,38
	<i>Обед</i>						
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., вода, соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	20,20	9,5	9,99	30,93	252,16
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйца кур., лук репч., морковь, соус-томат. поре, мука пшенич., вода, соль)	60/20	28,40	5,10	10,74	9,52	150,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, вода, соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	180	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная, конфитюр, соль, сахар, масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, вода)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	756	93,70	28,76	29,05	100,12	773,24
	Всего:	1281	176,10	52,70	46,10	194,38	1401,62

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *С.А. Кустова*