

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

Меню на "18" апреля 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор Машков

12 день цикла меню (суперпитание на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	13,60	4,91	3,70	21,00	170,54
241	Мясо отварное свинина (мясо свинина, соль йодированная)	50	33,00	11,30	15,80	0,00	187,50
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	550	67,80	21,28	22,86	63,10	580,80
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, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
96	Рассольник вегетарианский "Ленинградский" со сметаной и зеленью (картофель, крупа перловая, огурец, лим. кисл., морк., лук репч., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/10/1	19,84	3,61	11,68	18,70	145,07
241	Мясо отварное говядина (мякоть говядины, соль йодированная)	40	36,00	10,28	3,24	0,01	70,00
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон со.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	711	94,94	22,12	25,72	79,32	590,70
	Всего:	1261	162,74	43,40	48,58	142,42	1171,50
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

МуП "Школа" пог. п/п. г. Жигулевск
 Директор А. Кустова

Меню на "18" апреля 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № 9
 Директор

12 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
288	Цыпленок отварной (тушка цыпленка, соль йодированная)	70	33,00	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит., соль йодированная)	150	13,60	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	8,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	560	67,80	25,96	17,30	84,71	606,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
Обед							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыпленка, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	19,84	7,30	12,43	24,80	166,52
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красным основным (мясо кур., томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	55/25	36,00	0,49	2,85	2,09	36,21
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	23,00	2,83	5,46	22,89	152,31
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон сл.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	756	94,94	15,57	25,94	88,33	578,43
	Всего:	1316	162,74	41,53	43,24	173,04	1184,69
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

МУП "Школа питания" г. Жигулевск
 Директор В.С. Жустова



Меню на "18" апреля 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор М.А. Мещеряков

12 день питания меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	13,60	4,15	10,56	31,90	239,77
298	Куриные шарики с сыром (мясо цыплят, сыр, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	50	33,00	9,09	11,57	5,76	164,25
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	550	67,80	18,31	25,49	79,76	626,78
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<i>Обед</i>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морковь, лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	7,30	12,43	14,53	166,52
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, йодир. соль.)	55/25	36,00	0,49	2,85	2,09	36,21
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	16,02	26,08	77,23	578,36
	Всего:	1316	162,74	34,33	51,57	156,99	1205,14
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Муниципальное бюджетное учреждение
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 10» г. Жигулевск
Директор: *Мустава*

Утверждаю

Меню на "18" апреля 2023 г.
Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
ГБОУ СОШ № 7
Директор: *Мещеряков*

12 день диеты (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. маслом (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, вода, соль.)	190/10	18,20	5,33	11,49	31,30	250,59
298	Куриные шарики с сыром (мясо цыплят, сыр, соль, подорожник, масло растительное, хлеб пшеничный)	70	43,00	12,72	16,20	8,06	229,94
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	610	82,40	23,12	31,05	81,46	703,29
Обед							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло)	50	5,00	0,87	3,80	4,93	58,29
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п.ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, вода, соль.)	250/15/10/1	20,20	7,67	13,24	15,49	173,63
290/331	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном с томатом (мясо кур., сметана 15%, томатное пюре, мука пшеничная, сл. масло 72%, вода, соль.)	55/30	36,40	0,49	2,85	2,09	36,21
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, вода, соль.)	140	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, вода.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	801	93,70	16,22	26,13	77,21	573,81
	Всего:	1411	176,10	39,34	57,18	158,67	1277,10

Продукты не содержат ГМО