

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

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

Согласовано
 ГБОУ С.(О)УШ № 2
 Директор Машин

4 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						
241	Мясо-отварное свинина (мясо свиная, соль йодированная)	50	28,60	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	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	Круассан (мука пшеничная, масло сливочное, соль, сахар)	40	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:	480	67,80	28,90	28,36	84,79	710,29
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03
	Обед						
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, масло растительное, соль йодированная, кукуруза)	60	6,00	1,47	3,34	8,83	71,76
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)	40	42,60	10,28	3,24	0,01	70,00
309	Макаронные изделия отварные (макарон. изд. пшеничные, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	11,16	14,51	8,86	211,60
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	28,23	25,92	81,22	664,20
	Всего:	1181	162,74	57,13	54,28	166,01	1374,49
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Ожигинский

Директор С.А. Кустова

Меню на "18" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С(О)ОШ № 1
Директор

4 день цикл. 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	0,49	3,15	2,09	38,91
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	Круассан (мука пшеничная, масло сливочное, соль, сахар)	40	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:	510	67,80	10,72	13,85	84,14	504,41
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
	Обед						
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, масло растительное, соль йодированная, кукуруза)	60	6,00	1,47	3,34	8,83	71,76
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
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур., крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, морк., мука пшенич., йодир. соль)	65/30	42,60	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макарониз из пшени 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:	771	94,94	25,92	19,69	115,45	742,70
	Всего:	1281	162,74	36,64	33,54	199,59	1247,11
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

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

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

Согласовано
ГБОУ С (О) ОИИ № 7
Директор

4 день цикл меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
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 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	Круассан (мука пшеничная, масло сливочное, соль, сахар)	40	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:		510	67,80	18,09	15,71	86,88	561,70
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03
<i>Обед</i>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, масло растительное, соль йодированная, кукуруза)	60	6,00	1,47	3,34	8,83	71,76
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 (макаронны из пшени. 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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		766	94,94	28,20	29,55	113,82	834,71
Всего:		1276	162,74	46,29	45,26	200,70	1396,41
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03

Продукты не содержат ГМО

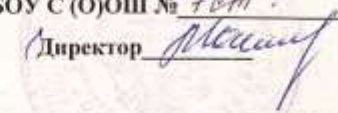
Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 101

Директор М.И. Мещеряков

Меню на "18" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл. 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, с.л.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	Круассан (мука пшеничная, масло сливочное, соль, сахар)	40	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:	535	82,40	19,47	16,85	94,62	610,48
Обед							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, масло растительное, соль йодированная, кукуруза)	60	6,00	1,47	3,34	8,83	71,76
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 (макароны из пшени муки, сыр п/тв. 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	28,24	29,79	114,83	841,16
	Всего:	1341	176,10	47,71	46,64	209,45	1451,64

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством