

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 9  
 Директор М.С. [подпись]

Меню на "20" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикла меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
241	Мясо отварное свиная (мясо свиная, соль йодированная)	50	25,60	11,30	15,80	0,00	187,50
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	Пирожок с абрикосовой начинкой	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>67,80</b>	<b>20,00</b>	<b>25,47</b>	<b>68,73</b>	<b>586,21</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной с зеленью (б/х капуста, картофель, лук репч., морковь, зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль, лавр. лист)	200/1	20,84	3,24	11,58	17,30	121,37
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,86	12,44	19,80	348,55
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>94,94</b>	<b>24,91</b>	<b>25,12</b>	<b>101,32</b>	<b>760,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>44,91</b>	<b>50,59</b>	<b>170,05</b>	<b>1346,33</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Меню на "20" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикла меню (поздний завтрак на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углевода, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтай, морковь, лук репчатый, хлеб пшенич., раст.масло)	60/30	25,60	5,23	4,11	8,87	156,83
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир, зелень)	150	23,00	3,04	5,85	24,53	163,19
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с абрикосовой начинкой (масло растительное, мука пшеничная, дрожжи, сахар, яйцо, соль йодированная)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>13,69</b>	<b>14,03</b>	<b>80,07</b>	<b>566,49</b>
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/х капуста, картофеля, лук репч., морковь, мясо кур.,зел.горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, йодир, соль, лавр лист)	200/15/1	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины ( свишина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>28,18</b>	<b>25,57</b>	<b>119,21</b>	<b>792,50</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>41,87</b>	<b>39,60</b>	<b>199,28</b>	<b>1358,99</b>
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

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

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

Меню на "20" апреля 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикла. Меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	25,60	16,22	18,11	2,04	236,51
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, подпр. 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	Пирожок с абрикосовой начинкой	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>24,92</b>	<b>27,78</b>	<b>70,77</b>	<b>635,22</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/х капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/1	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>28,18</b>	<b>25,57</b>	<b>119,21</b>	<b>792,50</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>53,10</b>	<b>53,35</b>	<b>189,98</b>	<b>1427,72</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор 

Меню на "20" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

14 день цикл. меню (ад. бергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	32,00	16,22	18,11	2,04	236,51
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	29,80	4,11	7,05	27,88	191,93
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с абрикосовой начинкой (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль йодированная, абрикосовый джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>82,40</b>	<b>26,91</b>	<b>29,42</b>	<b>83,32</b>	<b>708,21</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., лед горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	250/15/1	21,60	4,80	8,10	23,10	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/160	50,00	16,29	12,35	16,29	348,20
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>93,70</b>	<b>25,90</b>	<b>21,55</b>	<b>103,61</b>	<b>776,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>176,10</b>	<b>52,81</b>	<b>50,97</b>	<b>186,93</b>	<b>1484,28</b>

Продукты не содержат ГМО