

МуП "Школа-детский сад" г. Жигулевск  
 Директор *С.А. Кустова*

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 7  
 Директор *М.О. Семенов*

Меню на "25" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 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 говядина (мякоть говядины, соль йодированная)	40	36,60	10,28	3,24	0,01	70,00
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	14,00	5,80	5,01	24,00	205,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>19,47</b>	<b>9,15</b>	<b>61,73</b>	<b>450,36</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
88	Щи вегетарианские из свежей капусты и картофеля со сметаной и зеленью (капуста б/к, морковь, лук репч., раст. масло, томат. соус, сметана 15%, укроп зелень)	200/10/1	20,24	3,27	11,73	15,30	115,94
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина сл./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>705</b>	<b>94,94</b>	<b>28,03</b>	<b>28,21</b>	<b>96,55</b>	<b>680,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1235</b>	<b>162,74</b>	<b>47,5</b>	<b>37,36</b>	<b>158,278</b>	<b>1131,26</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

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

Меню на "25" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 7  
 Директор Машин

9 день цикла меню (молоко и белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб.шпеш. сухари, раст.масло, йодир.сол,томат.шпоре,мука пшеничная)	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом(макароны из пшени.муки, масло растит., йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленую (б/к капуста, томат.шпоре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый,томат паста, соль йодированная,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
303	Каша гречневая вязкая с маслом растительным (крупа гречка, растит. масло, йодир. соль)	150	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>94,94</b>	<b>31,59</b>	<b>28,21</b>	<b>89,06</b>	<b>694,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>162,74</b>	<b>49,71</b>	<b>48,28</b>	<b>175,31</b>	<b>1 295,98</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

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



Согласовано  
ГБОУ СО(О)ОШ № 7 (класс)  
Директор Маслов

Меню на "25" мая 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 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>						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сухари, раст.масло.)	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени.муки, слив.масло 72%, Водир.соль.)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль Водир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.шпоре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, Водир. соль.)	200/15/10/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное шпоре,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл.масло, Водир.соль.)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль Водир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>94,94</b>	<b>31,59</b>	<b>28,21</b>	<b>89,06</b>	<b>694,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>49,71</b>	<b>48,28</b>	<b>175,31</b>	<b>1 295,98</b>
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Утверждено  
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор Ч.А. Мустова



Меню на "25" мая 2023г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 401 -  
 Директор М.А. Масин

9 день диеты (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	70/50	52,80	12,38	14,31	12,82	230,18
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>625</b>	<b>82,40</b>	<b>22,73</b>	<b>20,41</b>	<b>81,27</b>	<b>643,84</b>
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	21,60	7,47	13,6	9,69	147,43
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/30	45,00	11,05	6,68	1,85	111,87
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл.масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>741</b>	<b>93,70</b>	<b>31,45</b>	<b>27,63</b>	<b>85,22</b>	<b>672,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1366</b>	<b>176,10</b>	<b>54,18</b>	<b>48,04</b>	<b>166,49</b>	<b>1 316,02</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством М.А. Масин 1 Мустова Ч.А.