

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

Меню на "31" марта 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4
 Директор Маслов

15 день цикла меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	Завтрак						
25/2004	Салат Стоиной (картофель отварной, горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свиная, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кислот.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
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	19,07	19,67	75,18	576,90
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на мясном бульоне с зеленью (картофель, морковь, лук репч., пшено, мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/1	19,24	3,69	6,84	22,30	153,53
241	Мясо отварное свинина (мясо свиная, соль йодированная)	45	36,60	11,30	15,80	0,00	187,50
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п.ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	726	94,94	23,32	30,03	87,62	711,67
	Всего:	1226	162,74	42,39	49,70	162,80	1288,57

Продукты не содержат ГМО

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

Меню на "31" марта 2023 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 2
Директор М.А.Сидорова

15 день шк. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25/2004	Салат Степной (картофель отварной, горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репч., томат, море, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупа гречневая, раст. масло, йодир. соль)	170	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	69,80	22,99	23,25	75,98	605,79
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшеп. мука, яйца кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	7,38	7,59	19,19	174,08
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшеп. хлеб, молоко 2,5 %, пшеп. сухари, раст. масло, йодир. сол., томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
142/540	Картофель и овощи, тушеные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина сл./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, молоко, дрожжи, сахар, масло растительное)	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	796	94,94	24,10	35,72	107,06	849,41
	Всего:	1316	164,74	47,09	58,97	183,04	1455,20

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

15 день ист. Мено (аллергия на рыбу)



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 7009

Директор

Мено на "31" марта 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25/2004	Салат Степной (картофель отварной, горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	40	6,00	0,57	2,47	3,05	35,83
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мясо свинина, лук репч., томат, шпирс, раст. масло, йодир. соль)	40/15	39,80	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	520	82,40	19,92	18,62	80,38	592,29
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,60	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло)	60/30	36,00	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/25	18,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина суш./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	831	93,70	27,27	28,47	100,24	728,68
	Всего:	1351	176,10	47,19	47,09	180,62	1320,97

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова, *С.А. Кустова*

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



Меню на "31" марта 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

15 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25/2004	Салат Степной (картофель, отварной, горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, шоре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	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	9,48	39,90
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	22,99	23,25	75,98	605,79
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелени, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленные из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст. масло, йодир. соль, томатное пюре)	60/30	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п.ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мир.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	796	94,94	24,10	35,72	107,06	850,31
	Всего:	1296	162,74	47,09	58,97	183,04	1456,10

Продукты не содержат ГМО