

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7 г.о.Жигулевск
 Директор Маслов

Меню на "12" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, пюре, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	42,38	8,88	4,65	10,49	119,59
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
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		545	74,58	18,83	12,89	81,18	513,96
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,89	6,28	9,30	15,90	150,66
293/540	Цыплята порциями с соусом красным основным (цыпленок порц., соус- томат, пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	47,44	16,40	18,64	1,95	241,67
305/136	Рис с овощами с маслом растительным (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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:		716	104,43	30,18	40,49	96,69	849,91
Всего:		1261	179,01	49,01	53,38	177,87	1363,87

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

1. Волынецкая И.И.

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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 4 Ж.О.
 Директор М.И.Иванов

Меню на "12" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	43,38	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		545	74,58	18,83	12,89	81,18	513,96
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карто., томат пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,84	6,28	9,30	15,90	150,66
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	48,49	16,40	18,64	1,95	241,67
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
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:		716	104,43	30,18	40,49	96,69	849,91
Всего:		1261	179,01	49,01	53,38	177,87	1363,87

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

1 февраля 2024г. И.И.

Утверждено
МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск
Директор *С.А. Кустова*

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

Меню на "12" февраля 2024г
Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	50	11,00	0,96	2,28	4,77	41,16
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	44,80	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макарони из пшес. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/15	25,20	9,28	9,48	37,05	271,69
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
Итого:		575	90,60	23,27	17,10	86,96	594,00
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	22,90	7,85	11,62	19,87	188,32
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	80/30	55,30	21,71	24,47	1,92	315,33
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
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	110,4
Итого:		786	113,30	37,06	48,64	100,63	961,23
Всего:		1361	203,90	60,33	65,74	187,59	1555,23

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____