

Утверждаю  
 МКУ "Школьное питание" г.о.Жигаревск  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "17" мая 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11-лет.

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ №...  
 Директор Л.И.Сидорова

10 день шк. 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>						
21/2011	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошк.	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
256/2011	Мясо тушеное (свинина)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	139,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,19</b>	<b>17,98</b>	<b>54,09</b>	<b>456,70</b>
	<b>Обед</b>						
392	Суп картофельный спельменями	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина, лук, морковь, чеснок, мука, яйца, слив. масло, йодир. соль)	60/30	35,38	10,08	7,11	8,43	138,27
309/2011	Макаронные изделия отварные	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль, йодированная, яблочный)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон с.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>701</b>	<b>104,43</b>	<b>27,94</b>	<b>20,43</b>	<b>114,30</b>	<b>768,86</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>47,13</b>	<b>38,41</b>	<b>168,39</b>	<b>1 225,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждено

МБОУ "Школьное питание" МО. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "17" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор

## 10 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
21/2011	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошек.	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль, вода, зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
256/2011	Мясо тушеное (свинина)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	186,86
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>19,19</b>	<b>17,98</b>	<b>54,09</b>	<b>504,34</b>
	<b>Обед</b>						
392	Суп картофельный с пельменями	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшени. хлеб, пшени. сухари, раст.масло, вода, соль, томат.пюре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309/2011	Макаронные изделия отварные	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшени., дрожжи, соль, водированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>47,80</b>	<b>43,77</b>	<b>170,92</b>	<b>1 334,54</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю  
 МЭТ Школьное питание  
 Директор  
 Кустова

Меню на "17" мая 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7  
 Директор

10 день шкл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошек (огурец консервир.масло растит.,лук репч.,горошек консервир.)	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч.,морковь, томат, шпоре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	156,22
312	Картофельное шпоре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>19,19</b>	<b>17,98</b>	<b>54,09</b>	<b>473,70</b>
	<b>Обед</b>						
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сукарн, раст.масло, йодир.сол.,сметана 15%,томат шпоре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен.,дрожжи,соль, йодированная,яблочный джем,молоко,сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон сл.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>47,80</b>	<b>43,77</b>	<b>170,92</b>	<b>1 303,90</b>

Продукты не содержат ГМО

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

Меню на "17" мая 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4011  
 Директор *Мещеряков*

10 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел	30	5,00	0,25	1,53	0,78	18,49
256	Мясо тушеное (свинина) <small>(мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль.)</small>	45/40	48,00	13,78	8,28	1,85	137,02
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль.)</small>	200	29,00	4,33	7,42	29,34	202,03
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
<b>Итого:</b>		<b>555</b>	<b>90,60</b>	<b>22,51</b>	<b>17,92</b>	<b>66,62</b>	<b>519,10</b>
<b>Обед</b>							
392	Суп картофельный спельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сахара, раст. масло, йодир. сол, сметана 15%, томат. пюре, мука пшеничная)	60/50	37,38	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные <small>(макарон. из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль.)</small>	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой <small>(мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)</small>	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном <small>(чай черный, сахар, лимон св.)</small>	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>831</b>	<b>113,30</b>	<b>30,78</b>	<b>27,92</b>	<b>125,37</b>	<b>894,73</b>
<b>Всего:</b>		<b>1386</b>	<b>203,90</b>	<b>53,29</b>	<b>45,84</b>	<b>191,99</b>	<b>1413,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Мещеряков* / *Мещерякова М.А.*