

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав:			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль.)	50/60	34,00	0,81	3,92	3,48	52,84
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	21,00	10,43	7,43	27,29	218,09
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>700</b>	<b>62,20</b>	<b>15,01</b>	<b>11,99</b>	<b>85,51</b>	<b>510,27</b>
<b>Обед</b>							
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	16,00	5,06	4,71	16,74	129,89
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, сметана 15%, томат пюре)	60/50	37,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, йодир.соль, масло слив.72%)	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
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	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>804</b>	<b>87,10</b>	<b>26,67</b>	<b>31,00</b>	<b>111,30</b>	<b>826,72</b>
<b>Всего:</b>		<b>1504</b>	<b>149,30</b>	<b>41,68</b>	<b>42,99</b>	<b>196,81</b>	<b>1336,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр В. Александров*

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск  
 Директор


Меню на "08" декабря 2022г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
32/2005	Огурцы консервированные (порционно)	25	5,00	0,20	0,03	0,43	3,25
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль.)	50/60	34,00	0,71	3,92	3,10	50,80
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	28,00	13,19	13,88	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
	<b>Итого:</b>	<b>590</b>	<b>75,60</b>	<b>17,94</b>	<b>18,43</b>	<b>81,73</b>	<b>535,64</b>
<b>Обед</b>							
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло)	25	3,00	0,35	1,54	1,82	21,95
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур., масло раст., зелень, йодир. соль)	250/15/1	18,30	7,00	6,47	20,89	170,28
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томат пюре)	60/50	37,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, йодир.соль, масло слив.72%)	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
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	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>84,40</b>	<b>26,33</b>	<b>25,86</b>	<b>111,83</b>	<b>784,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>160,00</b>	<b>44,27</b>	<b>44,29</b>	<b>193,56</b>	<b>1320,21</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством 

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль.)	50/60	34,00	0,81	3,92	3,48	52,84
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	21,00	10,43	7,43	27,29	218,09
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>700</b>	<b>62,20</b>	<b>15,01</b>	<b>11,99</b>	<b>85,51</b>	<b>510,27</b>
<b>Обед</b>							
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур. масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	16,00	5,06	4,71	16,74	129,89
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, сметана 15%, томат пюре)	60/50	37,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, йодир.соль, масло слив. 72%)	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
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	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>804</b>	<b>87,10</b>	<b>26,67</b>	<b>31,00</b>	<b>111,30</b>	<b>826,72</b>
<b>Всего:</b>		<b>1504</b>	<b>149,30</b>	<b>41,68</b>	<b>42,99</b>	<b>196,81</b>	<b>1336,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор

Меню на "08" декабря 2022г

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

ГБОУ СО(О)ОШ №

Директор

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	25	3,00	0,35	1,54	1,82	21,95
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп)	200/15/1	16,00	5,06	4,71	16,74	129,89
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом (мясо кур., хлеб пшен., молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, сметана 15%, томат пюре)	60/50	37,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, йодир.соль, масло слив. 72%)	140	8,00	4,68	4,88	33,49	196,77
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.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>726</b>	<b>79,30</b>	<b>23,20</b>	<b>24,02</b>	<b>97,71</b>	<b>698,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на "08" декабря 2022г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
32/2005	Огурцы консервированные (порционно)	25	5,00	0,20	0,03	0,43	3,25
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль.)	55/60	39,69	0,71	3,92	3,10	50,80
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	28,00	13,19	13,88	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
	<b>Итого:</b>	<b>595</b>	<b>81,29</b>	<b>17,94</b>	<b>18,43</b>	<b>81,73</b>	<b>535,64</b>
<b>Обед</b>							
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	80	11,10	0,35	1,54	1,82	21,95
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., зелень, йодир. соль)	250/15/1	18,30	7,00	6,47	20,89	170,28
297/331	Фрикадельки из цыплят с соусом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томат пюре)	70/60	50,69	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, йодир.соль, масло слив.72%)	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
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	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>876</b>	<b>106,19</b>	<b>26,33</b>	<b>25,86</b>	<b>111,83</b>	<b>784,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1471</b>	<b>187,48</b>	<b>44,27</b>	<b>44,29</b>	<b>193,56</b>	<b>1320,21</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Александр В. Александров*

4 день диеты (меню молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
290/540	Грудка куриная (филе) в соусе красном основном (мясо кур., масло растит., томат.паста,морковь,лук репчатый, йодир.соль.)	50/60	34,00	0,81	3,92	3,48	52,84
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль)	150	21,00	3,04	5,85	24,53	163,19
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>700</b>	<b>62,20</b>	<b>7,62</b>	<b>10,41</b>	<b>82,75</b>	<b>455,37</b>
<b>Обед</b>							
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь,огурец соленый,соль йодиованная,масло)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
103	Суп картофельный с вермишелью на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., макарон. издел., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп)	200/15/1	16,00	5,06	4,71	16,74	129,89
297/540	Фрикадельки из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., хлеб пшен., яйцо кур., раст.масло, йодир.соль,томат пюре)	60/50	37,00	10,61	12,19	8,66	187,45
171	Каша перловая рассыпчатая с растительным маслом (крупя перловая, соль, масло)	150	9,00	4,68	4,88	33,49	196,77
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	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>784</b>	<b>87,10</b>	<b>26,67</b>	<b>31,00</b>	<b>111,30</b>	<b>826,72</b>
<b>Всего:</b>		<b>1484</b>	<b>149,30</b>	<b>34,29</b>	<b>41,41</b>	<b>194,05</b>	<b>1282,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*