

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

Меню на "29" декабря 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОН № _____
 Директор _____

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	Углеводы, г	ЭН, ккал
	Завтрак						
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	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
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	518	62,20	15,76	16,52	66,17	474,42
	Обед						
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
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/150	47,00	16,02	11,82	40,10	331,12
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	916	87,10	25,65	21,02	128,35	802,67
	Всего:	1434	149,30	41,41	37,54	194,52	1277,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Алексеева

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

Меню на "29" декабря 2022г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ СОШ №

Директор

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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
	Итого:	590	75,60	17,94	18,43	81,73	535,64
Обед							
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., зелень, йодир. соль)	250/15/1	18,30	7,00	6,47	20,89	170,28
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/150	47,00	16,02	11,82	40,10	331,12
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	731	84,40	26,86	20,35	107,14	719,27
	Всего:	1321	160,00	44,80	38,78	188,87	1254,91

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "29" декабря 2022г

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

ГБОУ СОШ №6

Директор

Согласовано

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	518	62,20	15,76	16,52	66,17	474,42
	Обед						
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
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/150	47,00	16,02	11,82	40,10	331,12
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	916	87,10	25,65	21,02	128,35	802,67
	Всего:	1434	149,30	41,41	37,54	194,52	1277,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ СОШ № 6

Директор С.А. Кустова

Меню на "29" декабря 2022г

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

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
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
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/160	49,00	16,02	11,82	40,10	331,12
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	Итого:	651	79,30	23,38	16,97	91,20	610,81

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Алексеева

Меню на "29" декабря 2022г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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
	Итого:	595	81,29	17,94	18,43	81,73	535,64
	Обед						
25/2004	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	40	5,70	0,73	3,09	3,82	44,78
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
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/150	47,00	16,02	11,82	40,10	331,12
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	946	106,19	28,24	22,10	129,34	828,70
	Всего:	1541	187,48	46,18	40,53	211,07	1364,34

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Александров

4 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
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	67,84
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
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		700	62,20	7,62	10,41	82,75	470,37
Обед							
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
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/150	47,00	16,02	11,82	40,10	331,12
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		916	87,10	26,45	20,96	125,95	797,27
Всего:		1616	149,30	34,07	31,37	208,7	1267,64

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Александров