

Утверждаю

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

Согласовано
ГБОУ СО(О)ОШ №

Директор

Меню на "05" октября 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день диеты (исключен молочный белок)

рецептурный номер	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/540	Омлетные из цыплят с соусом красным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст. масло, йодир, сол, томат, пюре, мука пшеничная)	60/50	29,60	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	600	67,80	20,17	19,12	97,09	644,66
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
24	Салат из помидоров и огурцов (помидор св., огурец св., лук репчатый, масло раст., соль йодир.)	60	6,00	0,59	3,69	2,21	45,17
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, томат, пюре, морк., лук репч., мясо кур, масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины (мякоть гов., лук репч., томат, пюре, мука пш., масло растительное)	40/50	39,94	12,76	9,21	2,85	145,62
303	Каша гречневая вязкая с маслом растительным (крупа гречка, растит. масло, йодир. соль)	150	18,66	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (ассорти) (вишня с/м, смородина с/м, сахар, чай черный)	200	6,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	776	94,94	33,10	31,98	86,48	732,52
	Всего:	1376	162,74	53,27	51,10	183,57	1 377,18
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Асша

Утверждено

МУП "Школа-интернат" г.о. Жигулевск
 Директор С.А. Зыкина

Меню на "05" октября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СО(О)Ш № 6

Директор

9 день цикла (с учетом аллергии на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	30,60	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	67,80	19,84	18,35	95,68	630,73
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
24	Салат из помидоров и огурцов (помидор св.,огурец св.,лук репчатый,масло раст.,соль йодир.)	60	6,00	0,59	3,69	2,21	45,17
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,масо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп)	200/15/10/1	18,89	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины (мякоть гов.лук репч.,томат.пюре,мука пш,масло растительное)	40/50	46,95	12,76	9,21	2,85	145,62
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (ассорти) (вишня) с/м,смородина с/м,сахар,чай черный)	200	6,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	776	94,94	33,10	31,98	86,48	732,52
	Всего:	1356	162,74	52,94	50,33	182,16	1 363,25
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Зыкина

Утверждаю

МУП "Школа для девочек" г.о. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ СО(О)Ш № 1

Меню на "05" октября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день з/к меню (пекарня)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты руоленные из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир сол, сметана 15%, томат. пюре, мука пшеничная)	60/30	30,60	10,75	12,47	10,96	199,61
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	555	67,80	15,63	18,97	71,68	523,65
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
24	Салат из помидоров и огурцов (помидор св., огурец св., лук репчатый, масло раст., соль йодир.)	60	6,00	0,59	3,69	2,21	45,17
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морковь, лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп)	200/15/10/1	19,79	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины (мякоть гов., лук репч., томат. пюре, мука пш., масло растительное)	40/50	46,95	12,76	9,21	2,85	145,62
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (ассорти) (вишня) (с/м, смородина с/м, сахар, чай черный)	200	6,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	741	94,94	30,55	31,87	72,96	667,12
	Всего:	1296	162,74	46,18	50,84	144,64	1 190,77
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр М. Александров