

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

Меню на "17" октября 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 1  
Директор *Т.И. Иванова*

2 день цикл: **методика**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	22,00	4,54	10,98	42,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	34,60	9,49	8,02	24,79	169,57
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>440</b>	<b>67,80</b>	<b>16,82</b>	<b>21,14</b>	<b>88,59</b>	<b>533,18</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (са. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплет, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	13,84	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/20	20,90	3,31	5,47	21,26	148,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина сп./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>94,94</b>	<b>26,30</b>	<b>23,19</b>	<b>68,49</b>	<b>639,60</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1211</b>	<b>162,74</b>	<b>43,12</b>	<b>44,33</b>	<b>157,08</b>	<b>1172,78</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *А.И. Иванова*

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 11  
 Директор *С.А.Кустова*

Меню на "17" октября 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	22,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	29,60	9,49	8,02	14,79	169,57
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>67,80</b>	<b>22,06</b>	<b>25,44</b>	<b>103,29</b>	<b>732,22</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	13,84	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свиная, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/20	20,00	3,31	5,47	21,26	148,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>94,94</b>	<b>28,85</b>	<b>23,30</b>	<b>82,01</b>	<b>705,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>162,74</b>	<b>50,91</b>	<b>48,74</b>	<b>185,30</b>	<b>1437,22</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *А.С.Сидорова*

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

Меню на "17" октября 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6  
 Директор

2 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>							
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло, йодир. соль)	150	15,60	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыплеты отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная, )	70/30	30,00	15,48	10,45	2,09	165,59
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	14,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	53,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>67,80</b>	<b>25,80</b>	<b>21,38</b>	<b>130,70</b>	<b>699,94</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплет, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мяо цыплет, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	13,84	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	2,83	5,46	22,89	152,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./леор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>94,94</b>	<b>28,37</b>	<b>23,29</b>	<b>83,64</b>	<b>709,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1336</b>	<b>162,74</b>	<b>54,17</b>	<b>44,67</b>	<b>214,34</b>	<b>1409,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А.И.Иванова*