

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

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

Меню на "18" января 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день поста, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным ( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44	124,30
200	Пюре из гороха и картофеля ( картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	6,00	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>595</b>	<b>74,58</b>	<b>19,52</b>	<b>19,67</b>	<b>65,43</b>	<b>520,04</b>
<b>Обед</b>							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком ( капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью ( картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	21,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томатное пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	47,29	11,39	15,04	9,00	217,98
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,53</b>	<b>29,59</b>	<b>109,35</b>	<b>816,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>179,01</b>	<b>47,05</b>	<b>49,26</b>	<b>174,78</b>	<b>1 336,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*



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

Меню на "18" января 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ СОШ №...  
 Директор

4 день цикла меню

№ 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 зеленым горошком (огурец соленый, лук репчатый, масло растительное, зеленый горошек)	50	11,62	0,73	2,57	1,94	30,7
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44	124,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, Иодир. соль)	170	22,00	11,80	8,74	30,91	249,88
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>680</b>	<b>90,60</b>	<b>22,80</b>	<b>23,46</b>	<b>77,74</b>	<b>613,44</b>
<b>Обед</b>							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком (капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, Иодир. соль)	250/15/1	22,84	6,25	6,39	17,54	153,13
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	70/30	54,36	12,97	16,82	10,01	244,45
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>113,30</b>	<b>29,54</b>	<b>31,94</b>	<b>113,84</b>	<b>863,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1506</b>	<b>203,90</b>	<b>52,34</b>	<b>55,40</b>	<b>191,58</b>	<b>1477,23</b>

*Составлено: А. А. А.*



Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

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

Меню на "18" января 2024г

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

4 день цикла меню

ГБОУ СОУОШ №

Директор

Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным ( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44	124,30
200	Пюре из гороха и картофеля ( картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	6,00	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>595</b>	<b>74,58</b>	<b>19,52</b>	<b>19,67</b>	<b>65,43</b>	<b>520,04</b>
<b>Обед</b>							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком ( капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло,	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью ( картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	21,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томатное пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	47,29	11,39	15,04	9,00	217,98
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,53</b>	<b>29,59</b>	<b>109,35</b>	<b>816,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>179,01</b>	<b>47,05</b>	<b>49,26</b>	<b>174,78</b>	<b>1 336,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Сидоров*







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

Меню на "18" января 2024г  
 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
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленого огурца с зеленым горошком (огурец соленый, лук репчатый, масло)	40	10,77	0,58	2,06	1,53	24,56
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44	124,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>680</b>	<b>86,75</b>	<b>21,26</b>	<b>21,92</b>	<b>73,69</b>	<b>577,90</b>
<b>Обед</b>							
46	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоком (капуста б/к., яблоко, морковь, лук репч., раст. масло)	60	13,00	0,77	3,11	6,84	59,22
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	22,84	6,25	6,39	17,54	153,13
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	80/50	61,52	15,35	20,43	12,69	297,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>851</b>	<b>121,46</b>	<b>32,31</b>	<b>35,89</b>	<b>118,99</b>	<b>931,40</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1531</b>	<b>208,21</b>	<b>53,57</b>	<b>57,81</b>	<b>192,68</b>	<b>1 509,30</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Плюшка "Московская"	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
349	Компот из смеси сухофруктов	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Десерт фруктовый Яблоко	110	13,86	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А. В. Сидорова*