

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Согласовано  
ГБОУ СОШ №6  
Директор



Меню на "09" февраля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	53,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне с зеленью (лапша из пшеничной муки, яйца кур., морковь, лук репч., слив. масло 72 %, мясо свинины, укроп зелень, йод. соль)	200/1	15,05	4,47	11,43	19,10	141,76
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	54,28	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука, пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>34,06</b>	<b>30,67</b>	<b>116,74</b>	<b>824,34</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>54,33</b>	<b>49,64</b>	<b>192,49</b>	<b>1378,64</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Анисин*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Меню на "09" февраля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 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>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	53,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	54,28	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука, пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>38,83</b>	<b>28,19</b>	<b>126,64</b>	<b>916,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>59,10</b>	<b>47,16</b>	<b>202,39</b>	<b>1470,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Т.В. Александр

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



Меню на "09" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет



5 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	53,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>475</b>	<b>74,58</b>	<b>18,58</b>	<b>19,00</b>	<b>66,74</b>	<b>511,70</b>
<b>Обед</b>							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., слив. масло)	200/20/1	15,05	6,61	4,04	14,92	140,21
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	65,18	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>671</b>	<b>104,43</b>	<b>29,45</b>	<b>18,82</b>	<b>69,44</b>	<b>583,34</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1146</b>	<b>179,01</b>	<b>48,03</b>	<b>37,82</b>	<b>136,18</b>	<b>1095,04</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*

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

Меню на "09" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано: \_\_\_\_\_  
 Директор: *С.А. Кустова*  
 ГБОУ СОШ №6  
 Общественное образовательное учреждение "Городская средняя общеобразовательная школа №6" г.о. Жигулевск

5 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>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	53,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/540	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом красным основным (говядина, свинина мякоть, пшенич. хлеб., пшенич. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	54,28	11,13	6,54	8,34	136,99
199	Пюре гороховое с маслом растительным (горох лущенный, масло растит., соль йодированная)	150	17,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>37,44</b>	<b>27,17</b>	<b>140,18</b>	<b>955,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>57,71</b>	<b>46,14</b>	<b>215,93</b>	<b>1509,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александра В. Алексеева*