

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Меню на "09" апреля 2024г

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
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
Итого:		500	74,58	15,98	19,93	77,06	549,90
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		806	104,43	27,24	27,39	94,75	737,18
Всего:		1306	179,01	43,22	47,32	171,81	1 287,08

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Амур

Утверждаю
МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Меню на "09" апреля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав:			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
288	Цыплята отварные (тушка цыпленка, соль йодированная)	70	37,38	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшено, масло растит. соль йодир.)	150	10,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло растительное)	90	20,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	550	74,58	33,89	24,51	90,62	721,22
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпленок, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	836	104,43	27,24	27,39	94,75	737,18
	Всего:	1386	179,01	61,13	51,90	185,37	1 458,40

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Акуф

УТВЕРЖАЮ

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Секретарь

ГБОУ СОШ №6

Директор

Меню на "09" апреля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл. меню(аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупя рисоваякрупя пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
241	Мясо отварное говядина (мякоть говядины, соль йодированная)	40	42,00	10,28	3,24	0,01	70,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
Итого:		450	74,58	17,96	15,57	56,37	438,60
Обед							
108/109	Суп вегетарианский картофельный с клецками и зеленью (картофель, морковь, лук репч., пшеничная мука, раст. масло, укроп, зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	3,52	10,47	17,20	118,72
241	Мясо отварное свинина (мясо свинина, соль йодированная)	50	38,00	11,30	15,80	0,00	187,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		751	104,43	22,45	33,14	94,08	707,86
Всего:		1201	179,01	40,41	48,71	150,45	1 146,46

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Алексеев

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ СОШ №6

Директор

Меню на "09" апреля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	43,38	4,50	10,98	26,43	223,14
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	28,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	385	74,58	7,29	13,12	47,71	339,10
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/160	55,90	15,51	18,53	20,74	312,80
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	771	104,43	24,69	27,28	81,23	671,78
	Всего:	1156	179,01	31,98	40,40	128,94	1 010,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Акимов