

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 62

Директор С.А. Кустова

Меню на "14" мая 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 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	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущеное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</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	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	45,32	13,70	7,28	1,39	188,74
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 св./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	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>104,43</b>	<b>30,14</b>	<b>21,76</b>	<b>80,85</b>	<b>706,88</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>50,71</b>	<b>45,59</b>	<b>181,77</b>	<b>1408,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Акимов

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор: С.А. Кустова

ГБОУ СОШ № 6

Директор

Меню на "14" мая 2024г  
Возрастная категория - 7 до 11 лет

7 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	Цыплята отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная, )	70/30	36,78	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 пшеничн., 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>74,58</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 цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен.,	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	182,80
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	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>104,43</b>	<b>21,64</b>	<b>18,72</b>	<b>89,13</b>	<b>705,07</b>
<b>Всего:</b>		<b>1336</b>	<b>179,01</b>	<b>47,44</b>	<b>40,10</b>	<b>219,83</b>	<b>1405,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Амур*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "14" мая 2024г  
Возрастная категория - с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ № 6

Директор

7 день цикл. меню(целиакия)

№ 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	28,78	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
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	8,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>440</b>	<b>74,58</b>	<b>15,33</b>	<b>19,53</b>	<b>86,22</b>	<b>502,88</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	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе пыленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб)	60/30	42,22	5,23	4,11	8,87	212,20
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль.)	170	22,00	3,28	5,60	22,06	188,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	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>104,43</b>	<b>19,09</b>	<b>18,61</b>	<b>75,61</b>	<b>705,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1211</b>	<b>179,01</b>	<b>34,42</b>	<b>38,14</b>	<b>161,83</b>	<b>1207,95</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор: С.А.Кустова

Меню на "14" мая 2024г  
Возрастная категория - 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ №6

Директор

7 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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5%, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	42,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,28	9,49	8,02	24,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	53,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>150,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) вегетарианский с зеленью (картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/1	18,01	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	41,32	12,41	8,82	2,55	186,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	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>791</b>	<b>104,43</b>	<b>28,82</b>	<b>23,43</b>	<b>82,81</b>	<b>709,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>179,01</b>	<b>49,39</b>	<b>47,26</b>	<b>233,73</b>	<b>1411,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*