

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

Согласовано

Меню на "23" января 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
<i>Завтрак</i>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,38	4,50	10,98	26,43	223,14
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
241	Мясо отварное говядина (мякоть говядины, соль йодированная)	40	40,00	10,28	3,24	0,01	70,00
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>450</b>	<b>74,58</b>	<b>19,45</b>	<b>17,18</b>	<b>58,74</b>	<b>468,90</b>
<i>Обед</i>							
108/109	Суп вегетарианский картофельный с клецками и зеленью (картофель, морковь, лук репч., пшеничная мука, раст. масло, укроп, зелень, йодир. соль.)	200/15/1	18,84	3,52	10,47	17,20	118,72
241	Мясо отварное свинина (мясо свинина, соль йодированная)	50	37,49	11,30	15,80	0,00	187,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	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
<b>Итого:</b>		<b>751</b>	<b>104,43</b>	<b>22,45</b>	<b>33,14</b>	<b>94,08</b>	<b>707,86</b>
<b>Всего:</b>		<b>1201</b>	<b>179,01</b>	<b>41,90</b>	<b>50,32</b>	<b>152,82</b>	<b>1 176,76</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Васильев*

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



Согласовано

Меню на "23" января 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
<b>Завтрак</b>							
288	Цыплята отварные (тушка цыпленка, соль йодированная)	70	37,38	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшенная рассыпчатая с маслом растительным (крупя 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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>74,58</b>	<b>33,89</b>	<b>24,51</b>	<b>90,62</b>	<b>721,22</b>
<b>Обед</b>							
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
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшенич., раст.масло)	70/50	34,00	6,37	5,36	11,39	119,86
321	Капуста тушеная (капуста б/к, морковь, масло растит., соль йодир., томат. пюре)	150	23,00	3,60	4,54	15,79	120,68
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>836</b>	<b>104,43</b>	<b>21,70</b>	<b>18,76</b>	<b>101,19</b>	<b>664,92</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1386</b>	<b>179,01</b>	<b>55,59</b>	<b>43,27</b>	<b>191,81</b>	<b>1 386,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Алексеев

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

Меню на "23" января 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
<b>Завтрак</b>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>385</b>	<b>74,58</b>	<b>7,29</b>	<b>13,12</b>	<b>47,71</b>	<b>339,10</b>
<b>Обед</b>							
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
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	60/30	38,90	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>104,43</b>	<b>17,69</b>	<b>18,46</b>	<b>91,42</b>	<b>605,02</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1156</b>	<b>179,01</b>	<b>24,98</b>	<b>31,58</b>	<b>139,13</b>	<b>944,12</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Т.В. Жуков

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Согласовано

Меню на "23" января 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
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,38	4,50	10,98	26,43	223,14
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	40,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>17,47</b>	<b>21,54</b>	<b>79,43</b>	<b>580,20</b>
<b>Обед</b>							
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
288/30	Цыплята отварные с соусом сметанным с томатом (цыпленок, соль йодированная)	70/50	38,00	15,48	10,45	2,09	165,59
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>30,49</b>	<b>24,91</b>	<b>98,16</b>	<b>742,21</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>179,01</b>	<b>47,96</b>	<b>46,45</b>	<b>177,59</b>	<b>1 322,41</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Юсупов*