

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Ильин

Меню на "14" февраля 2023г
 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 рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	20,60	3,00	6,98	18,52	150,30
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст., молоко сгущенное)	45/25	25,00	4,85	3,44	7,56	108,00
382	Какао с молоком (какао порошок, молоко 2,5%, сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	510	67,80	19,20	19,62	83,18	587,00
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
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	14,84	4,82	5,50	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. поре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	2,55	139,22
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/50	23,00	4,01	6,38	24,46	172,36
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	796	94,94	26,34	27,45	100,61	796,56
	Всего:	1306	162,74	45,54	47,07	183,79	1383,56

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Ильин

Ильин

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор: С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 40

Директор Ильин



Меню на "14" февраля 2023г
Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	27,20	6,03	11,89	43,33	305,26
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст.,молоко сгущеное)	45/25	25,00	4,85	3,44	7,56	108,00
382	Какао с молоком (какао порошок,молоко 2,5%,сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Плюшка Московская (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	13,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Батон особый	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	570	82,40	22,23	24,53	107,99	741,96
<i>Обед</i>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
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)	250/15/1	15,60	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/40	37,00	12,41	8,82	2,55	139,22
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль, б/к капуста,масло раст.)	130/50	23,00	4,01	6,38	24,46	172,36
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислоты)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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	93,70	31,52	31,01	104,47	826,74
	Всего:	1406	176,10	53,75	55,54	212,46	1568,70

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Ильин / Ильин

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор Исеев

Меню на "14" февраля 2023г
 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						
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло, йодир. соль)	150	20,60	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыплята отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная,)	70/30	25,00	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, соль, сахар, дрожжи,)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	530	67,80	26,64	22,25	96,62	666,00
	Обед						
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
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	14,84	8,82	7,95	25,40	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	13,60	139,22
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	23,00	2,83	5,46	22,89	152,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	29,16	28,98	119,96	776,51
	Всего:	1296	162,74	55,80	51,23	216,58	1442,51

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Исеев, Исеев