

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Илеп

Меню на "16" мая 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
<i>Завтрак</i>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	140/10	17,60	3,38	10,41	29,78	228,77
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст., молоко сгущенное)	45/20	23,00	9,49	8,02	14,79	169,57
382	Какао с молоком (какао порошок, молоко 2,5%, сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>555</b>	<b>67,80</b>	<b>20,42</b>	<b>23,68</b>	<b>91,87</b>	<b>668,74</b>
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
<i>Обед</i>							
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	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	45,00	13,70	7,28	1,39	125,74
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	0,00	0,00	10,00	39,70
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>721</b>	<b>94,94</b>	<b>30,28</b>	<b>22,22</b>	<b>73,80</b>	<b>617,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>162,74</b>	<b>50,70</b>	<b>45,90</b>	<b>165,67</b>	<b>1286,27</b>
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Андрей Александрович Д. П.*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Ильин



Меню на "16" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупя 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 сгущенное)	45/30	28,00	10,21	8,87	20,34	202,37
382	Какао с молоком (какао порошок, молоко 2,5%, сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>625</b>	<b>82,40</b>	<b>23,79</b>	<b>26,01</b>	<b>110,97</b>	<b>778,03</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук)	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)	45/30	45,00	13,70	7,28	1,39	125,74
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная	130/25	21,00	3,42	5,62	21,79	152,20
349	Компот из смеси сухофруктов	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>746</b>	<b>93,70</b>	<b>31,53</b>	<b>22,66</b>	<b>96,99</b>	<b>720,65</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>176,10</b>	<b>55,32</b>	<b>48,67</b>	<b>207,96</b>	<b>1498,68</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ильин

2 день цикл. меню

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

ГБОУ С (О)ОШ № 40Директор Исц

Меню на "16"мая 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
<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	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	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>590</b>	<b>67,80</b>	<b>22,84</b>	<b>18,30</b>	<b>86,82</b>	<b>607,70</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<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	14,84	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	45/30	45,00	13,70	7,28	1,39	125,74
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	0,00	0,00	10,00	39,70
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>706</b>	<b>94,94</b>	<b>29,10</b>	<b>21,30</b>	<b>72,23</b>	<b>597,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>162,74</b>	<b>51,94</b>	<b>39,60</b>	<b>159,05</b>	<b>1205,18</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

ИсцС.А.Кустова