

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (ОУ) №

Директор

Меню на "15" января 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	42,38	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплордная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	545	74,58	18,83	12,89	81,18	513,96

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (ООШ) № _____



Меню на "15" января 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	24,15	7,85	11,62	19,87	188,32
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	80/30	53,05	21,71	24,47	1,92	315,33
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
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	110,4
	Итого:	786	113,30	37,06	48,64	100,63	961,23

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А.Кустова

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

ГБОУ С (О)ОН

Директор Д.И. С.А.Кустова

Меню на "15" января 2024г

1 день цикл меню

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	42,38	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплордная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	545	74,58	18,83	12,89	81,18	513,96
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,89	6,28	9,30	15,90	150,66
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	47,44	16,40	18,64	1,95	241,67
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
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:	716	104,43	30,18	40,49	96,69	849,91
	Всего:	1261	179,01	49,01	53,38	177,87	1363,87

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ищ-Ильскаева Ю.С.

Утверждаю

Согласовано

Меню на "15" января 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

1 день цикла, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	50	10,00	0,96	2,28	4,77	41,16
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/20	40,53	8,68	4,27	9,64	111,81
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/10	25,62	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	86,75	21,91	15,25	86,11	568,02
Обед							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат пюре, морк., лук репч., крупа)	250/15/10/1	24,15	7,85	11,62	19,87	188,32
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	90/50	61,21	24,67	28,16	3,22	365,67
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,2	0,26	22,6	92
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	816	121,46	40,02	52,33	101,93	1011,57
	Всего:	1366	208,21	61,93	67,58	188,04	1 579,59
Полдник							
ПР	Слойка с яблочной начинкой	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И.ИвановИ.И.Иванов