

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
Директор \_\_\_\_\_



Меню на "22" января 2024 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет



Согласовано \_\_\_\_\_

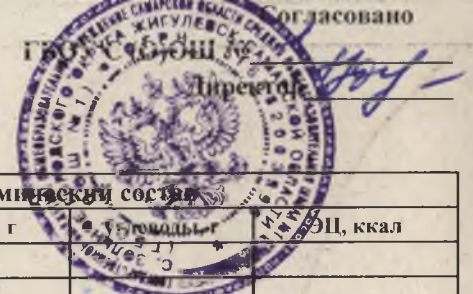
1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	70	8,00	0,80	7,06	4,26	84,53
ПР/540	Котлеты "Крестьянские" с соусом красным ОСНОВНЫМ(мясо индейки,мясо курицы,лук репчатый,морковь,батон,сухари панировочные,яйцо куриное,соль йодированная,томатное пюре,мука пшеничная)	50/50	38,38	7,92	5,53	5,50	103,69
302	Каша гречневая рассыпчатая (греча) гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>74,58</b>	<b>20,63</b>	<b>19,75</b>	<b>92,45</b>	<b>630,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*И.И. Миронова*



Меню на "22" января 2024 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день **школа меню**

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	65	7,62	0,87	7,65	4,62	91,57
ПР/540	Котлеты "Крестьянские" с соусом красным основным(мясо индейки,мясо курицы,лук репчатый,морковь,батон,сухари панировочные,яйцо куриное,соль йодированная,томатное пюре,мука пшеничная)	50/50	38,38	7,92	5,53	5,50	103,69
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	160	16,00	9,62	7,13	45,53	276,46
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная,соль йодированная,масло сливочное,молоко,сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
<b>Итого:</b>		<b>630</b>	<b>90,60</b>	<b>26,81</b>	<b>24,14</b>	<b>133,15</b>	<b>850,24</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир соль)	250/15/10/1	24,85	8,06	14,67	17,94	195,01
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)	65/50	45,35	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	170	13,00	6,58	5,68	41,99	245,62
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар,рябина черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная,молоко сгущенное,масло сливочное,сахар,соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
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>871</b>	<b>113,30</b>	<b>31,42</b>	<b>37,03</b>	<b>131,66</b>	<b>946,61</b>
<b>Всего:</b>		<b>1501</b>	<b>203,90</b>	<b>58,23</b>	<b>61,17</b>	<b>264,81</b>	<b>1796,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Ивсанова Ю.

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск  
 Директор: А.А. Кустова



Согласовано

Меню на "22" января 2024 г.

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

1 день в неделю меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	70	8,00	0,80	7,06	4,26	84,53
ПР/540	Котлеты "Крестьянские" с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо индейки, мясо курицы, лук репчатый, морковь, батон, сухари панировочные, яйцо куриное, соль йодированная, томатное пюре, мука пшеничная)	50/50	38,38	7,92	5,53	5,50	103,69
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>74,58</b>	<b>20,63</b>	<b>19,75</b>	<b>92,45</b>	<b>630,83</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%,	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус-томат. пюре, сметана 15%,	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 черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгуш., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>104,43</b>	<b>29,24</b>	<b>32,37</b>	<b>119,84</b>	<b>928,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>179,01</b>	<b>49,87</b>	<b>52,12</b>	<b>212,29</b>	<b>1 558,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Куралова*



Утверждаю

МУП "Исследования питания" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

Директор

Меню на "22" января 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

1 день цикла

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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)	65/55	42,25	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	6,58	5,68	41,99	245,62
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар,рябина черноплордная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан (мука пшеничная,масло сливочное,соль,сахар)	40	12,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,80	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>95,00</b>	<b>29,68</b>	<b>27,35</b>	<b>121,62</b>	<b>890,18</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Курсанова*

## 1 день шк.л. меню

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Энергетический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	35	4,77	0,40	3,53	2,13	42,26
ПР/540	Котлеты "Крестьянские" с соусом красным основным (мясо индейки, мясо курицы, лук репчатый, морковь, батон, сухари панировочные, яйцо куриное, соль йодированная, томатное пюре, мука пшеничная)	50/50	38,38	7,92	5,53	5,50	103,69
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>590</b>	<b>86,75</b>	<b>25,74</b>	<b>19,58</b>	<b>125,94</b>	<b>783,65</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	24,85	8,06	14,67	17,94	195,01
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)	65/50	45,35	9,21	5,42	11,88	133,52
204/2011	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр твердый)	170/25	41,16	12,37	12,85	41,99	334,75
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 (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>121,46</b>	<b>33,49</b>	<b>33,58</b>	<b>104,24</b>	<b>814,34</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1426</b>	<b>208,21</b>	<b>59,23</b>	<b>53,16</b>	<b>230,18</b>	<b>1 597,99</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с яблочной начинкой	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	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

Иль Ильямовна