

Утверждаю
 МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9

Меню на "21" сентября 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Директор
 ГБОУ С (О)ОШ № 9

14 день циклического меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, поре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	14,56	20,81	69,48	524,40
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зеленый, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня суш. мор.)	200	5,00	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
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	Итого:	776	94,94	31,98	33,79	117,25	870,79
	Всего:	1276	162,74	46,54	54,60	186,73	1 395,19
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 8

Директор

Меню на "21" сентября 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

14 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	34,80	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	23,00	3,89	6,68	26,41	181,83
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	625	82,40	16,73	22,48	90,36	634,29
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	50	5,00	0,57	5,04	3,03	60,13
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, жел. горюшек коне., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/1	22,30	7,44	13,42	11,81	154,15
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	45/160	53,60	17,51	12,29	40,10	341,33
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	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
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	Итого:	821	103,00	33,72	34,56	116,26	868,46
	Всего:	1446	185,40	50,45	57,04	206,62	1502,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждено

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 21

Меню на "21" сентября 2023 г.

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

14 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, поре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	14,56	20,81	69,48	524,40
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, зел. горошек консерв., раст. масло, укроп)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль, йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	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
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	Итого:	776	94,94	31,98	33,79	117,25	870,79
	Всего:	1276	162,74	46,54	54,60	186,73	1 395,19
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Р.А. Думанова И.А.