

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

Меню на "28" сентября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

4 день цикл, меню

рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Уши из говядины (мякоть гов., лук репч., томат, пюре, мука пшениц., масло раст.)	30/60	30,60	12,76	9,21	2,85	145,62
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	67,80	26,56	17,82	67,84	541,36
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03
Обед							
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек консерв., соль йодированная, масло)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 15%, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	39,80	11,39	15,04	9,00	217,98
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшениц. муки, сыр п/тн 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	27,71	30,14	108,25	813,65
	Всего:	1346	162,74	54,27	47,96	176,09	1 355,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Р.Р. , *Р.Р.Шиня*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "28" сентября 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 9

Директор

4 день цикл. меню

редакция документов	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
260	Пюре из говядины (говядина, лук репч., томат, пюре, мука пшенич., масло раст.)	40/40	43,80	12,56	7,19	1,71	122
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	585	82,40	27,52	15,99	73,43	551,04
	Обед						
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло раст.)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морковь, лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	22,04	6,25	6,39	17,54	153,13
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 15%, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	70/30	45,86	12,97	16,82	10,01	244,45
309	Макаронные изделия отварные (макарониз пшеничной муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	826	103,00	29,72	32,49	112,74	861,02
	Всего:	1411	185,40	57,24	48,48	186,17	1412,06

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "28" сентября 2023г

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

Согласовано

Директор [подпись]

4 день цик. меню

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Гуляш из говядины (мякоть гов. лук репч., томат, пюре, мука пшениц., масло раст.)	30/60	30,60	12,76	9,21	2,85	145,62
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черной, сахар, вишня суш. мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	67,80	26,56	17,82	67,84	541,36
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03
Обед							
49	Витаминный с горошком (капустя б/к, перец сладкий, горошек консерв., соль йодированная, масло)	60	13,00	0,95	3,66	5,74	56,45
101	Суп картофельный с рисом на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа рис., морк., лук репч., мясо кур, масло раст., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,04	5,82	5,82	14,06	132,23
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 15%, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/30	39,80	11,39	15,04	9,00	217,98
309	Макаронные изделия отварные (макарониз пшениц. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	766	94,94	27,71	30,14	108,25	813,65
	Всего:	1346	162,74	54,27	47,96	176,09	1 355,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленный ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,88	53,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] / [подпись]