

Меню на "08" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
295/331	Завтрак Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир, сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир, соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	74,58	19,84	18,35	95,68	630,73
37	Обед Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	891	104,43	26,75	33,69	97,56	769,01
	Всего:	1471	179,01	46,59	52,04	193,24	1 399,74

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Жуков* / *Д.С.А.Кустова*

Утверждаю

Согласовано

15090003
 Директор *Дрибава*

Меню на "08" февраля 2024г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Директор *[подпись]*
 С.А.Кустова

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав		
				белки, г	жиры, г	углеводы, г
	Завтрак					
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст. масло, йодир, сол. сметана 15%, томат. пюре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир, соль, сыр)	150/10	25,62	8,12	8,01	37,05
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64
	Итого:	605	90,60	23,32	21,54	102,41
	Обед					
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль йод., масло раст.)	80	11,00	1,17	4,20	7,87
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп, зелень, йодир, соль)	250/15/10/1	24,82	7,47	13,6	9,69
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир, соль)	170	17,00	10,22	7,58	46,25
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м, смородина с/м, сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42
	Итого:	981	113,30	28,88	37,50	106,85
	Всего:	1586	203,90	52,20	59,04	209,26
	Продукты не содержат ГМО					1 541,17

Заведующий производством *[подпись]* / *Демисов*

Утверждаю

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)УШ № 3

Директор О.Дубов

Меню на "08" февраля 2024г
 ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	74,58	19,84	18,35	95,68	630,73
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,масло растительное, мука)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	891	104,43	26,75	33,69	97,56	769,01
	Всего:	1471	179,01	46,59	52,04	193,24	1 399,74

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова / *О.Дубов*

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)УШ № 3
 Директор *С.С.Степанов*

Меню на "08" февраля 2024г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир. соль, сыр)	140/10	23,77	7,73	7,63	34,58	238,67
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника	180	10,00	0	0	17,96	71,82
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	575	86,75	22,93	21,16	97,94	678,00
Обед							
15	Сыр (порциями)	15	19,16	3,48	4,43	0,00	54,60
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур.,масло растит., сметана 15%,укроп)	250/15/10/1	24,82	7,47	13,6	9,69	147,43
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,масло растительное, мука пшеничная)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	17,00	10,22	7,58	46,25	293,74
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	916	121,46	31,19	37,73	98,98	820,33
	Всего:	1491	208,21	54,12	58,89	196,92	1498,33
Полдник							
295	Котлеты рубленые из цыплят	60	24,56	10,27	11,32	8,89	178,72
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
377	Чай фруктовый (лимон)	200	7,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Степанов*

Степанов

Утверждено

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

4 день циклич. меню

Меню на "08" февраля 2024г
Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

ГБОУ С(О)УШ № 3

Директор

Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав		
				белки, г	жиры, г	углеводы, г
Завтрак						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст. масло, йодир.сод,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91
	Итого:	580	74,58	19,84	18,35	95,68
Обед						
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,90
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/50	33,38	5,72	11,06	0,44
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	15,00	9,02	6,69	40,81
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80
342	Напиток фруктовый (ассорти) (внешн с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42
	Итого:	891	104,43	26,75	33,69	97,56
	Всего:	1471	179,01	46,59	52,04	193,24
Полдник						
295	Котлеты рубленые из цыплят	60	24,56	10,27	11,32	8,89
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92
377	Чай фруктовый (лимон)	200	7,00	0,16	0,03	15,21
	Итого:	300	35,86	13,51	12,67	44,02
	Всего:					346,51

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр / Демин