

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск  
 Директор \_\_\_\_\_ Т.П.Олисова

Меню на " 07" сентября 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор \_\_\_\_\_

3 дня однод. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
71	Овощи свежие (помидоры порционно)	50	7,00	0,55	0,10	1,90	12,00
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/15	29,00	9,44	9,87	2,40	136,48
303	Каша гречневая вязкая с растительным маслом ( крупа гречневая, масло растит., йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня с/м )	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Итого:</b>	<b>485</b>	<b>62,20</b>	<b>21,81</b>	<b>17,11</b>	<b>79,65</b>	<b>561,01</b>
<b>Обед</b>							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком (огурец св, помидор св, лук репч, масло раст,	50	10,00	0,48	3,03	1,82	35,35
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками на бульоне из мяса цыплят с зеленью (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат.пюре, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц. )	200/20/15/1	25,00	1,62	4,01	17,60	93,60
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	40/160	36,00	12,96	16,74	20,74	286,44
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>87,10</b>	<b>19,23</b>	<b>24,58</b>	<b>85,29</b>	<b>611,31</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1221</b>	<b>149,30</b>	<b>41,04</b>	<b>41,69</b>	<b>164,94</b>	<b>1172,32</b>

Олисова

Олисова Т.П.

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск  
 Директор Т.П.Олисова

Меню на " 07" сентября 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 11

Директор

3 день цист. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углевода, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
71	Овощи свежие (помидоры порционно)	50	7,00	0,55	0,10	1,90	12,00
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/15	29,00	9,44	9,87	2,40	136,48
303	Каша гречневая вязкая ( крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня с/м )	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Итого:</b>	<b>485</b>	<b>62,20</b>	<b>21,81</b>	<b>17,11</b>	<b>79,65</b>	<b>561,01</b>
<b>Обед</b>							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком (огурец св, помидор св, лук репч, масло раст,	50	10,00	0,48	3,03	1,82	35,35
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц. )	200/20/15/1 0/1	25,00	1,62	4,01	17,60	93,60
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	40/160	36,00	12,96	16,74	20,74	286,44
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>746</b>	<b>87,10</b>	<b>19,23</b>	<b>24,58</b>	<b>85,29</b>	<b>611,31</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>149,30</b>	<b>41,04</b>	<b>41,69</b>	<b>164,94</b>	<b>1172,32</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Владимирович Шихов*



Утверждено  
МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
Директор Е.Н.Олисова

Меню на " 07" сентября 2022г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 13  
Директор [подпись]

3 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
71	Овощи свежие (помидоры порционно)	50	7,00	0,55	0,10	1,90	12,00
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/15	29,00	9,44	9,87	2,40	136,48
303	Каша гречневая вязкая ( крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня с/м )	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>460</b>	<b>62,20</b>	<b>20,31</b>	<b>17,19</b>	<b>69,01</b>	<b>513,27</b>
<b>Обед</b>							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком (огурец св, помидор св, лук репч, масло раст,	50	10,00	0,48	3,03	1,82	35,35
183/184	Борщ "Украинский" со сметаной и зеленью (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., чеснок, яйцо куриц. )	200/15/10/1	25,90	1,62	4,01	17,60	93,60
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	40/160	36,00	12,96	16,74	20,74	286,44
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	79,80
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>87,10</b>	<b>16,94</b>	<b>24,56</b>	<b>69,82</b>	<b>540,19</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1171</b>	<b>149,30</b>	<b>37,25</b>	<b>41,75</b>	<b>138,83</b>	<b>1053,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] [подпись]