

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор

Меню на "10" января 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
<b>Завтрак</b>							
288	Цыплята отварные (тушка цыпленка, соль йодированная)	70	38,60	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупка пшеничная, масло растит., соль йодир.)	150	18,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное)	90	4,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>67,80</b>	<b>33,86</b>	<b>24,50</b>	<b>95,61</b>	<b>740,56</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	70	12,00	0,87	6,10	10,02	75,37
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупка пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,84	9,21	9,50	21,36	170,50
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничн.,	70/50	32,00	6,37	5,36	14,90	156,83
321	Капуста тушеная (капуста б/к, морковь, масло растит., соль йодир., томат. пюре)	150	23,00	3,60	4,54	15,79	120,68
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
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>94,94</b>	<b>23,90</b>	<b>26,14</b>	<b>94,50</b>	<b>674,44</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1356</b>	<b>162,74</b>	<b>57,76</b>	<b>50,64</b>	<b>190,11</b>	<b>1415,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*



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

Меню на "10" января 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О) ОП № 13  
 Директор С.А. Кустова

7 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупка геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	16,60	6,24	8,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>19,21</b>	<b>19,01</b>	<b>79,43</b>	<b>586,49</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	70	12,00	0,87	6,10	10,02	75,37
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупка пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,84	9,21	9,50	21,36	170,50
288/331	Цыплята отварные с соусом сметанным с томатом (цыпленок, соль йодированная, )	70/30	32,00	15,48	10,45	2,09	165,59
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>94,94</b>	<b>32,69</b>	<b>32,29</b>	<b>87,96</b>	<b>714,76</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>51,90</b>	<b>51,30</b>	<b>167,39</b>	<b>1301,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Авдеев / Авдеев С.Н.



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

Меню на "10" января 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 Директор

7 день цикла, меню (целзякия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
<b>Завтрак</b>							
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	40,00	6,16	7,00	2,98	173,90
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупя геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	16,60	6,24	8,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>440</b>	<b>67,80</b>	<b>15,19</b>	<b>17,59</b>	<b>50,69</b>	<b>519,29</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	70	12,00	0,87	6,10	10,02	75,37
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	200/15/1	19,74	9,21	9,50	21,36	170,50
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	70/50	32,00	6,37	5,36	14,90	156,83
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>94,94</b>	<b>21,03</b>	<b>27,09</b>	<b>87,25</b>	<b>640,60</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1211</b>	<b>162,74</b>	<b>36,22</b>	<b>44,68</b>	<b>137,94</b>	<b>1 159,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алгеу-Алгашев А.И.