

МУП "Школа № 24" г. Жигулевск  
 Директор: С.П. Кустова



Меню на "24" января 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет



2 день цикла. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	20,60	3,00	6,98	18,52	150,30
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст., молоко сгущенное)	45/25	25,00	4,85	3,44	7,56	108,00
382	Какао с молоком (какао порошок, молоко 2,5%, сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
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>510</b>	<b>67,80</b>	<b>19,20</b>	<b>19,62</b>	<b>83,18</b>	<b>587,00</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	14,84	4,82	5,50	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	2,55	139,22
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/50	23,00	4,01	6,38	24,46	172,36
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>796</b>	<b>94,94</b>	<b>26,34</b>	<b>27,45</b>	<b>100,61</b>	<b>796,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>45,54</b>	<b>47,07</b>	<b>183,79</b>	<b>1383,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
 (подпись)



Утверждено  
 МУП "Школа-интернат № 13 г. Жигулевск"  
 Директор *С. Акустова*



ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор



Меню на "24" января 2023г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г*	ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	27,20	6,03	11,89	43,33	305,26
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст., молоко сгущеное)	45/25	25,00	4,85	3,44	7,56	108,00
382	Какао с молоком (какао порошок, молоко 2,5%, сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Плюшка Московская (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	13,00	4,20	4,35	19,60	105,30
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>570</b>	<b>82,40</b>	<b>22,23</b>	<b>24,53</b>	<b>107,99</b>	<b>741,96</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса пыпят. зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук)	250/15/1	15,60	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/40	37,00	12,41	8,82	2,55	139,22
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/50	23,00	4,01	6,38	24,46	172,36
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>836</b>	<b>93,70</b>	<b>31,52</b>	<b>31,01</b>	<b>104,47</b>	<b>826,74</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>176,10</b>	<b>53,75</b>	<b>55,54</b>	<b>212,46</b>	<b>1568,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *И. И. И.*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор *С.А. Кустов*



ГБОУ СОШ № 15



Меню на "24" января 2023г

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

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	20,60	3,00	6,98	18,52	150,30
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст.,молоко сгущенное)	45/25	25,00	4,85	3,44	7,56	108,00
382	Какао с молоком (какао порошок,молоко 2,5%,сахар)	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
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>510</b>	<b>67,80</b>	<b>19,20</b>	<b>19,62</b>	<b>83,18</b>	<b>587,00</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью(св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	14,84	4,82	5,50	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	2,55	139,22
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль, б/к капуста,масло раст.)	130/50	23,00	4,01	6,38	24,46	172,36
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>796</b>	<b>94,94</b>	<b>26,34</b>	<b>27,45</b>	<b>100,61</b>	<b>796,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>45,54</b>	<b>47,07</b>	<b>183,79</b>	<b>1383,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустов*      *М.А. Кустов*