Утверждаю
МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск
Директор_____С.А.Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13/1
Директор_____

Меню на "27" февраля 2024г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	**505**	**74,58**	**20,57**	**23,83**	**100,92**	**701,92**
	Обед						
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	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	**806**	**104,43**	**21,64**	**18,72**	**89,13**	**616,07**
	Всего:	**1311**	**179,01**	**42,21**	**42,55**	**190,05**	**1317,99**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____/_____/

Утверждаю

МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск

Директор_____ С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №_____

Директор_____

Меню на "27" февраля 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	220/10	39,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	45/30	37,30	10,21	8,87	20,34	202,37
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	**585**	**90,60**	**22,75**	**24,55**	**116,90**	**781,07**
	Обед						
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)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	**906**	**113,30**	**23,99**	**21,35**	**98,87**	**686,67**
	Всего:	**1491**	**203,90**	**46,74**	**45,90**	**215,77**	**1 467,74**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____

Утверждаю

МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск

Директор _____ С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор _____

Меню на "27" февраля 2024г

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

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	**505**	**74,58**	**20,57**	**23,83**	**100,92**	**701,92**
	Обед						
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	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло сметана 15% томатное пюре мука пшен.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	**806**	**104,43**	**21,64**	**18,72**	**89,13**	**616,07**
	Всего:	**1311**	**179,01**	**42,21**	**42,55**	**190,05**	**1317,99**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____, _____

МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск

Директор_____С.А.Кустова

ГБОУ СОШ №_____

Директор_____

Меню на "27" февраля 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	210/10	37,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	45/25	35,45	9,85	8,44	17,56	185,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	Итого:	**570**	**86,75**	**22,39**	**24,12**	**114,12**	**764,67**
	Обед						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук реч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	70/50	49,48	6,37	5,36	11,39	119,86
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	**936**	**121,46**	**25,13**	**22,60**	**101,39**	**712,73**
	Всего:	**1506**	**208,21**	**47,52**	**46,72**	**215,51**	**1 477,40**
	Полдник						
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	45/5	25,86	9,49	8,02	14,79	169,57
ПР	Булочка Ромашка	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____