

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор Тунз



Меню на "07" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курица, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Алексеева

Утверждаю

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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 2  
 Директор Гуляев

Меню на "07" мая 2024г  
 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
<i>Обед</i>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., шпик, мука, яйцо кур., раст. масло, укроп, зелень, йодир, соль)	250/15/1	20,20	8,19	8,61	23,94	206,44
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат, шпире, раст. масло, мука пшеничн., йодир, соль)	60/160	62,00	18,05	21,28	20,74	347,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>836</b>	<b>113,30</b>	<b>30,59</b>	<b>31,16</b>	<b>99,50</b>	<b>803,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "07" мая 2024г

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор Гуляев

2 день цикл. меню

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курица, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль.)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>
<i>Обед</i>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйца кур., раст. масло, укроп, зелень, йодир. соль.)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль.)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>776</b>	<b>104,43</b>	<b>27,24</b>	<b>27,39</b>	<b>94,75</b>	<b>737,18</b>
<b>Всего:</b>		<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>43,22</b>	<b>47,32</b>	<b>171,81</b>	<b>1 287,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алексеева

Муниципальное дошкольное учреждение  
 МУП "Школьный детский сад" г. Жигулевск  
 Директор С.А. Кустова

Меню на "07" мая 2024г

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 2  
 /Директор Дуры

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

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 из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5%, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,45	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль.)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>86,75</b>	<b>16,38</b>	<b>20,33</b>	<b>86,86</b>	<b>596,90</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп, зелень, йодир. соль.)	250/15/1	20,20	8,19	8,61	23,94	206,44
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпленок, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль.)	70/180	70,16	20,94	24,97	23,33	402,97
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>866</b>	<b>121,46</b>	<b>33,48</b>	<b>34,85</b>	<b>102,09</b>	<b>858,81</b>
<b>Всего:</b>		<b>1466</b>	<b>208,21</b>	<b>49,86</b>	<b>55,18</b>	<b>188,95</b>	<b>1 455,71</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр