

Меню на "11" октября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	4,00	0,73	3,05	4,25	47,26
260	Гуляш из свинины (мясо) свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшен.)	40/50	40,60	12,46	8,83	2,85	140,73
305	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль йодированная)	150	14,00	3,18	6,11	40	230,31
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>67,80</b>	<b>19,42</b>	<b>18,49</b>	<b>80,22</b>	<b>568,89</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/331	Цыпленки тушеные в соусе сметанном с томатом (цыпленки порц., сметана 15%, томат.пюре., масло растительное, мука пшенич., йодир. соль)	50/50	57,53	14,11	16,50	3,56	219,82
309	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, мука, слив.масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Напиток сыровочный Пестравка с соком (витаминизация)	200	18,01	0,60	0,00	21,00	86,00
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>721</b>	<b>112,95</b>	<b>31,26</b>	<b>26,18</b>	<b>100,95</b>	<b>775,45</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>180,75</b>	<b>50,68</b>	<b>44,67</b>	<b>181,17</b>	<b>1344,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Алексей Пешков*



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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор *Дрибова*

Меню на "11" октября 2023 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

13 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	4,00	0,73	3,05	4,25	47,26
260	Гуляш из свинины (мясо) свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшен.)	45/50	51,80	13,95	9,3	2,85	150,94
305	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль йодированная)	170	16,00	3,6	6,92	45,33	261,02
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
<b>Итого:</b>		<b>580</b>	<b>82,40</b>	<b>22,49</b>	<b>19,96</b>	<b>92,28</b>	<b>643,11</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курин., йодир. соль)	250/20/1	25,37	7,00	4,06	16,92	142,51
290/331	Цыплята тушеные в соусе сметанном с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томат. пюре., масло растительное, мука пшенич., йодир. соль)	50/30	54,53	13,78	15,73	2,17	205,89
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	11,00	6,19	5,35	39,52	231,17
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>791</b>	<b>103,00</b>	<b>30,72</b>	<b>25,75</b>	<b>105,00</b>	<b>785,80</b>
<b>Всего:</b>		<b>1371</b>	<b>185,40</b>	<b>53,21</b>	<b>45,71</b>	<b>197,28</b>	<b>1428,91</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Алиф* | *Темкина* |



Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор С.А.Кустова

Меню на "11" октября 2023 г.

Директор *Григорьев*

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

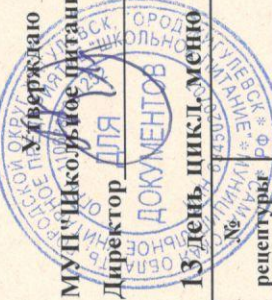
13 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лаврлист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курин., йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/331	Цыплята тушеные в соусе сметанном с томатом(цыплята порц., сметана 15%, томат.пюре., масло растительное, мука пшенич., йодир. соль)	45/50	44,79	14,11	16,50	3,56	219,82
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,8	5,01	37,05	216,72
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>86,40</b>	<b>29,67</b>	<b>26,02</b>	<b>88,43</b>	<b>719,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Алекс* / *Григорьев*





МКУП "Иско-рыбное питание" г.о.Жигулевск  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "11" октября 2023 г.

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Д.И.Иванов

рецептура	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
					белки, г	жиры, г	углеводы, г	
		<b>Завтрак</b>						
52		Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная,чеснок,масло растительное,соль йодированная)	60	4,00	0,73	3,05	4,25	47,26
260		Гуляш из свинины (свинина, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшени.)	40/50	40,60	12,46	8,83	2,85	140,73
305		Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль йодированная)	150	14,00	3,18	6,11	40	230,31
377		Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР		Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
		<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>67,80</b>	<b>19,42</b>	<b>18,49</b>	<b>80,22</b>	<b>568,89</b>
		<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР		Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
		<b>Обед</b>						
104/105		Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п/ф., морк., лук репчат., томат. пюре, масло раст., укроп зеленый, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриц., йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/331		Цыплята тушеные в соусе сметанном с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томат.пюре., масло растительное, мука пшенич., йодир. соль)	50/50	57,53	14,11	16,50	3,56	219,82
309		Макаронные изделия отварные (макарроны из пшени. муки, слив.масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР		Напиток сыровочный Пестравка с соком (витаминизация)	200	18,01	0,60	0,00	21,00	86,00
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>721</b>	<b>112,95</b>	<b>31,26</b>	<b>26,18</b>	<b>100,95</b>	<b>775,45</b>
		<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>180,75</b>	<b>50,68</b>	<b>44,67</b>	<b>181,17</b>	<b>1344,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Д.И.Иванов



Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор для С.А.Кустова  
 ДОКУМЕНТОВ  
 13 день цикл. меню

Согласовано  
 ГБОУ С (О) ОШ №  
 Директор Григорьев

Меню на "11" октября 2023 г.  
 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
	<b>Завтрак</b>						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	4,00	0,73	3,05	4,25	47,26
260	Гуляш из свинины (мясо) свинины, томатное пюре, лук репчатый, соль йодированная, мука пшен.)	40/50	40,60	12,46	8,83	2,85	140,73
305	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль йодированная)	150	14,00	3,18	6,11	40	230,31
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>67,80</b>	<b>19,42</b>	<b>18,49</b>	<b>80,22</b>	<b>568,89</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Обед</b>						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из ЦЫПЛЯТ (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курин., йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/331	Цыплята тушеные в соусе сметанном с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томат. пюре., масло растительное, мука пшенич., йодир. соль)	50/50	57,53	14,11	16,50	3,56	219,82
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Напиток сыровочный Пестравка с соком (витаминизация)	200	18,01	0,60	0,00	21,00	86,00
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>721</b>	<b>112,95</b>	<b>31,26</b>	<b>26,18</b>	<b>100,95</b>	<b>775,45</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>180,75</b>	<b>50,68</b>	<b>44,67</b>	<b>181,17</b>	<b>1344,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Александрович