

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор *Орлова*

Меню на "13" октября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
29	Салат из сырых овощей (помидоры,огурцы,капуста б/к,масло растительное,соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>25,91</b>	<b>21,94</b>	<b>73,42</b>	<b>595,33</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<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)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томатное пюре))	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном ( картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	140/30	23,35	3,84	11,61	29,17	237,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>94,94</b>	<b>29,28</b>	<b>36,02</b>	<b>128,02</b>	<b>953,33</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>162,74</b>	<b>55,19</b>	<b>57,96</b>	<b>201,44</b>	<b>1548,66</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Алексей* | *Тимофеев* |

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор С.А.Кустова

Меню на "13" октября 2023 г.

Директор

15 день цикл меню

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>							
29	Салат из сырых овощей (помидоры,огурцы,капуста б/к,масло растительное,соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/50	54,80	14,34	27,41	7,99	337,12
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>560</b>	<b>82,40</b>	<b>28,17</b>	<b>38,46</b>	<b>85,74</b>	<b>803,32</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)	250/15/10/1	20,07	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, Йодир. сол,томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном ( картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	180/50	29,53	5,1	15,36	38,2	312,32
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>886</b>	<b>103,00</b>	<b>31,35</b>	<b>40,79</b>	<b>141,80</b>	<b>1060,01</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1446</b>	<b>185,40</b>	<b>59,52</b>	<b>79,25</b>	<b>227,54</b>	<b>1863,33</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Александрович

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

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор *Дубов*

Меню на "13" октября 2023 г.

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

15 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
29	Салат из сырых овощей (помидоры,огурцы,капуста б/к,масло растительное,соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>25,91</b>	<b>21,94</b>	<b>73,42</b>	<b>595,33</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<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)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томатное пюре))	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	140/30	23,35	3,84	11,61	29,17	237,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>29,28</b>	<b>36,02</b>	<b>128,02</b>	<b>953,33</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>162,74</b>	<b>55,19</b>	<b>57,96</b>	<b>201,44</b>	<b>1548,66</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Анна Романова*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор Орлова



Меню на "13" октября 2023 г.

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

15 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., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	25,61	4,08	12,35	31,12	252,63
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, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>771</b>	<b>86,40</b>	<b>28,27</b>	<b>36,34</b>	<b>110,65</b>	<b>884,22</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алекс | Алекс |

Меню на "13" октября 2023 г.

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

15 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
29	Салат из сырых овощей (помидоры,огурцы,капуста б/к,масло растительное,соль йодированная)	25	2,46	0,27	1,53	0,95	18,94
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	45/50	54,80	14,34	27,41	7,99	337,12
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>78,86</b>	<b>27,78</b>	<b>36,32</b>	<b>84,40</b>	<b>776,80</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<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)	250/15/10/1	20,07	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томатное пюре))	70/30	38,72	12,23	13,83	12,32	223,02
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	180/50	29,53	5,1	15,36	38,2	312,32
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>896</b>	<b>110,42</b>	<b>32,83</b>	<b>42,15</b>	<b>143,16</b>	<b>1083,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>189,28</b>	<b>60,61</b>	<b>78,47</b>	<b>227,56</b>	<b>1860,22</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Асеев* | *Томашев* |