



Меню на "11" октября 2022 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	40	23,00	9,04	8,36	0,00	111,40
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	27,00	2,95	11,45	10,77	158,74
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	4,20	3,85	1,65	24,90	131,00
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (яблоко свежее порционно)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>62,20</b>	<b>18,39</b>	<b>23,49</b>	<b>63,02</b>	<b>536,15</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	21,00	7,30	12,43	18,70	166,52
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль)	50/50	30,00	9,77	7,91	11,35	155,57
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)	150/50	28,00	5,23	20,80	32,80	340,91
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>926</b>	<b>87,10</b>	<b>26,86</b>	<b>41,88</b>	<b>111,22</b>	<b>882,12</b>
<b>Всего:</b>		<b>1526</b>	<b>149,30</b>	<b>45,25</b>	<b>65,37</b>	<b>174,24</b>	<b>1418,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Лещ / Томаш

Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор Т.П.Олисова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Т.П.Олисова

Меню на "11" октября 2022 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	50	30,00	5,69	10,45	0,00	139,25
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	27,00	2,95	11,45	10,77	158,74
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,20
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>75,60</b>	<b>19,19</b>	<b>28,60</b>	<b>85,38</b>	<b>698,85</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	22,30	7,80	13,99	15,67	181,73
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	50/50	30,00	9,77	7,91	11,35	155,57
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	24,00	5,23	20,80	32,80	340,91
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>84,40</b>	<b>26,37</b>	<b>43,24</b>	<b>99,19</b>	<b>854,33</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>160,00</b>	<b>45,56</b>	<b>71,84</b>	<b>184,57</b>	<b>1553,18</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Т.П.Олисова / Т.П.Олисова

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на "11" октября 2022 г.

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Согласовано

12 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	Ущербский состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	40	23,00	9,04	8,36	0,00	111,40
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	27,00	2,95	11,45	10,77	158,74
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	4,20	3,85	1,65	24,90	131,00
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (яблоко свежее порционно)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>62,20</b>	<b>18,39</b>	<b>23,49</b>	<b>63,02</b>	<b>536,15</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	21,00	7,30	12,43	18,70	166,52
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль)	50/50	30,00	9,77	7,91	11,35	155,57
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)	150/50	28,00	5,23	20,80	32,80	340,91
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>926</b>	<b>87,10</b>	<b>26,86</b>	<b>41,88</b>	<b>111,22</b>	<b>882,12</b>
<b>Всего:</b>		<b>1526</b>	<b>149,30</b>	<b>45,25</b>	<b>65,37</b>	<b>174,24</b>	<b>1418,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Алекс*

*Темени*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор О.И.Кова



Меню на "11" октября 2022 г.

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

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	21,00	7,30	12,43	18,70	166,52
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль)	50/50	30,00	9,77	7,91	11,35	155,57
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)	150/25	22,00	5,23	20,80	32,80	340,91
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>79,30</b>	<b>24,67</b>	<b>41,60</b>	<b>92,25</b>	<b>793,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.А.А. / Ю.И.И. /