

Утверждено

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор С.А. Куетова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор И.С. Савва

Меню на "12" мая 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	70	8,00	0,82	3,36	4,96	55,14
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	22,93	22,90	76,36	607,19
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
Обед							
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	19,24	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	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
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)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	796	94,94	27,90	39,67	121,87	957,41
	Всего:	1306	162,74	50,83	62,57	198,23	1564,60
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.С. Савва | И.С. Савва |

Утверждаю

МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор

Меню на "12" мая 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

15 день пищевого меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,73	3,05	4,25	47,26
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/20	41,80	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	525	82,40	21,20	19,20	81,58	603,72
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука,	250/15/10/1	20,60	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,	60/30	36,00	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%,	140/25	18,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, сахар, молоко, дрожжи, хлебопекарные)	50	10,00	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:	831	93,70	27,27	28,47	100,24	728,68
	Всего:	1356	176,10	48,47	47,67	181,82	1332,40

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

/

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
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	70	8,00	0,71	3,04	4,18	46,92
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	10,20	12,38	3,20	165,37
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	510	67,80	22,82	22,58	75,58	598,97
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
Обед							
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	19,24	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	36,60	8,39	14,74	9,53	204,69
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)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, сахар, молоко, дрожжи хлебопекарные)	50	10,00	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:	796	94,94	24,10	35,72	107,06	850,31
	Всего:	1306	162,74	46,92	58,30	182,64	1449,28
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Алекс* | *Семелон* |

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ №

Директор Лаврова



Меню на "12" мая 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	19,24	3,38	3,59	9,19	171,98
295	Котлеты рубленые из цыплят (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол)	60	32,00	10,75	12,47	10,98	151,60
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	18,86	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар,рябина св./мор.)	180	4,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная,соль йодированная,сахар,молоко,дрожжи хлебопекарные)	50	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	721	86,40	21,31	23,26	78,76	660,92

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Лаврова / Лаврова

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 3
 Директор И.И. Писова

Меню на "12" мая 2023 г.

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

15 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/15	39,80	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	140	16,46	8,42	6,25	38,09	241,90
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	510	78,86	20,58	18,75	78,79	586,10
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
Обед							
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	20,60	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)	60/20	35,71	10,75	12,47	10,98	151,60
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)	140/25	18,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)	180	4,00	0,14	0,05	9,34	38,57
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, сахар, молоко, дрожжи хлебопекарные)	50	10,00	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
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	1001	110,42	27,31	28,49	94,58	706,64
	Всего:	1511	189,28	47,89	47,24	173,37	1292,74
Дополнительная витаминизация							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Анна Семкина