

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

Меню на "20" сентября 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С(Ф)ОШ № 8  
 Директор

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
250	Бефстроганов из свинины (мясо свинины, лук репч., масло раст., соль йод., сметана 15%)	40/50	40,60	14,11	14,58	5,62	210,61
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>21,07</b>	<b>24,24</b>	<b>82,99</b>	<b>638,77</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 куриц., йодир. соль)	200/20/1	23,31	7,00	4,06	16,92	142,51
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/50	57,53	0,81	3,92	3,48	152,84
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Напиток сыровочный Пестровка 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>17,96</b>	<b>13,60</b>	<b>100,87</b>	<b>708,47</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>180,75</b>	<b>39,03</b>	<b>37,84</b>	<b>183,86</b>	<b>1347,24</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_, Рушина И.А.

Утверждаю

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



Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 9  
 Директор

Меню на "20" сентября 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
250	Бефстроганов из свинины (мясо свинины, лук репч., масло раст., соль йод., сметана 15%)	45/50	51,80	14,11	14,58	5,62	210,61
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 сл.)	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>22,65</b>	<b>25,24</b>	<b>95,05</b>	<b>702,78</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из ЦЫПЛЯТ (картофель, п/ф., морс., лук репч., томат, пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курица, йодир. соль)	250/20/1	25,37	7,00	4,06	16,92	142,51
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль.)	60/50	54,53	0,81	3,92	3,48	152,84
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени 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>17,75</b>	<b>13,94</b>	<b>106,31</b>	<b>732,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>185,40</b>	<b>40,40</b>	<b>39,18</b>	<b>201,36</b>	<b>1435,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Р.Ф.* *Рудникова И.А.*

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

Согласовано  
 ТБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на "20" сентября 2023 г.

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. 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
250	Бефстроганов из свинины (мясо свинины, лук репч., масло раст., соль йод., сметана 15%)	40/50	40,60	14,11	14,58	5,62	210,61
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>21,07</b>	<b>24,24</b>	<b>82,99</b>	<b>638,77</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 ЩЫПЯТ (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, 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
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл. масло 72%, йодир. соль.)	50/50	57,53	0,81	3,92	3,48	152,84
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшён. 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>17,96</b>	<b>13,60</b>	<b>100,87</b>	<b>708,47</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>180,75</b>	<b>39,03</b>	<b>37,84</b>	<b>183,86</b>	<b>1347,24</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*С.А. Кустова*