

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор _____
 Жигулева

ГБОУ С (О)ОШ № 9

Директор _____

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

5 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром <small>(свекла, отварная, чеснок, сыр, масло растительное)</small>	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят <small>(мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)</small>	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	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
	Итого:	500	67,80	22,68	28,20	73,48	639,62
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами <small>(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)</small>	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе <small>(б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	70/30	32,23	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой <small>(пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)</small>	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный <small>(лимон свежий, сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	94,94	18,69	17,59	94,51	659,34
	Всего:	1231	162,74	41,37	45,79	167,99	1 298,96
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С. Думин



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

Меню на "20" октября 2023г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



5 день цикла **МЕНЮМЕНТОВ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (отварная, чеснок, сыр, масло растительное) <small>(свекла)</small>	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят <small>(мисо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)</small>	70/170	60,80	22,49	27,85	46,68	528,1
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
Итого:		555	82,40	29,48	34,24	85,70	770,25
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами <small>(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)</small>	250/1	23,77	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе <small>(б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, шпоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	70/50	34,13	7,4	5,48	6,97	107,5
312	Картофельное шпоре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	180	23,00	3,89	6,68	26,41	181,83
ПР	Пирожок с яблочной начинкой <small>(пшени. дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)</small> <small>(мука)</small>	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный <small>(лимон свежий, сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		831	103,00	19,30	18,67	98,86	688,93
Всего:		1386	185,40	48,78	52,91	184,56	1459,18

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Руденко

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор _____ К. В. Кустова

Меню на "20" октября 2023г



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

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
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
	Итого:	500	67,80	22,68	28,20	73,48	639,62
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, поре, сметана 15%, муки пшенич., йодир. соль)	70/30	32,23	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшени., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный (лимон свежий, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	94,94	18,69	17,59	94,51	659,34
	Всего:	1231	162,74	41,37	45,79	167,99	1 298,96
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

В. В. Рыжков

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор А. В. Фустова

Меню на "20" октября 2023г

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 1
 Директор _____

5 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла, отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/180	57,26	20,22	26,4	49,41	516,86
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
	Итого:	555	78,86	27,21	32,79	88,43	759,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зеленый, консервы рыбные, йодир.)	250/1	23,77	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль.)	80/50	39,55	8,45	6,26	7,96	122,85
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль.)	200	25,00	4,33	7,42	29,34	202,03
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный (лимон свежий, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	861	110,42	20,79	20,19	102,78	724,48
	Всего:	1416	189,28	48,00	52,98	191,21	1 483,49
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

А. В. Фустова