

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ СОУОШ № 5

Директор

Меню на "09" ноября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат, поре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	14,56	20,81	69,48	524,40
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./згор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	Итого:	776	94,94	31,98	33,79	117,25	870,79
	Всего:	1276	162,74	46,54	54,60	186,73	1 395,19
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]

[Подпись]

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г.в. Жигулевск
 Директор _____ С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор _____

Меню на "09" ноября 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

14 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Э, ккал
Завтрак							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат, море, мука пшенич., йодир.соль)	60/30	34,80	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	23,00	3,89	6,68	26,41	181,83
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	625	82,40	16,73	22,48	90,36	634,29
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	50	5,00	0,57	5,04	3,03	60,13
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конв., раст. масло, укроп зеленый, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/1	22,30	7,44	13,42	11,81	154,15
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис,морковь,лук репчатый,масло растительное,соль йодированная)	45/160	53,60	17,51	12,29	40,10	341,33
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар,вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная,соль йодированная,масло сливочное,молоко,сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	Итого:	821	103,00	33,72	34,56	116,26	868,46
	Всего:	1446	185,40	50,45	57,04	206,62	1502,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А. Кустова , *Рудницкая*

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9

Меню на "09" ноября 2023 г.

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

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, поре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	14,56	20,81	69,48	524,40
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	Итого:	776	94,94	31,98	33,79	117,25	870,79
	Всего:	1276	162,74	46,54	54,60	186,73	1 395,19

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Р.Р.

Р.У.Шиня

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. КустоваСогласовано
ГБОУ С (О)ОН № 9

Меню на "09" ноября 2023 г.

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

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
Завтрак							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, шпоре, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	34,80	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	155	19,46	3,39	5,79	22,8	157,3
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	600	78,86	16,23	21,59	86,75	609,76
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
Обед							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	45	4,42	0,52	4,54	2,74	54,34
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/х капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелены, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/1	22,30	7,44	13,42	11,81	154,15
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	45/160	53,60	17,51	12,29	40,10	341,33
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	Итого:	816	110,42	33,77	34,29	128,56	914,01
	Всего:	1416	189,28	50,00	55,88	215,31	1523,77
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Р.Р. Душина