

Меню на "10" октября 2022г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

11 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,00	251,86
204	Макаронны отварные с сыром (макаронны из пшени. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150/10	20,00	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон со.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
	<b>Итого:</b>	<b>715</b>	<b>62,20</b>	<b>22,69</b>	<b>17,89</b>	<b>124,00</b>	<b>747,68</b>
	<b>Обед</b>						
84	Борщ с фасолью и картофелем, мясом цыпленка, сметаной, зеленью (свекла, картофель, фасоль, мясо кур, лук репч., морковь, томат пюре, раст. масло, сметана 15%, сахар, йодир. соль, укроп зелень)	200/15/10/1	21,00	7,85	12,35	11,54	156,45
293/330	Цыплята порциями в соусе сметанном (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич. йодир. соль)	60/50	37,00	17,55	23,49	3,59	297,34
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Итого:</b>	<b>754</b>	<b>87,10</b>	<b>35,11</b>	<b>47,29</b>	<b>112,37</b>	<b>983,77</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1469</b>	<b>149,30</b>	<b>57,80</b>	<b>65,18</b>	<b>236,37</b>	<b>1731,45</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Мель*, *Минихина*

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Ильин

Меню на "10" октября 2022г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

11 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. шоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	34,00	10,71	9,23	32,00	251,86
204	Макароны отварные с сыром (макароны из пшени. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180/15	32,00	9,74	9,61	44,46	304,89
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
<b>Итого:</b>		<b>565</b>	<b>75,60</b>	<b>24,38</b>	<b>19,45</b>	<b>118,51</b>	<b>747,35</b>
<b>Обед</b>							
84	Борщ с фасолью и картофелем, мясом цыпленка, сметаной, зеленью (свекла, картофель, фасоль, мясо кур, лук репч., морковь, томат шоре, раст. масло, сметана 15%, сахар, йодир. соль, укроп зелень)	250/15/10/1	22,30	8,80	14,57	14,43	183,57
293/330	Цыплята порциями в соусе сметанном (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/25	34,00	17,55	23,49	3,59	297,34
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	16,00	3,55	5,70	37,34	214,96
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
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>751</b>	<b>84,40</b>	<b>34,06</b>	<b>44,37</b>	<b>111,73</b>	<b>944,79</b>
<b>Всего:</b>		<b>1316</b>	<b>160,00</b>	<b>58,44</b>	<b>63,82</b>	<b>230,24</b>	<b>1 692,15</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Ильин*, *Ильин*

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом <small>(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	65/50	34,00	10,71	9,23	32,00	251,86
204	Макароны отварные с сыром <small>(макароны из пшен. муки, сыр п/тн. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150/10	20,00	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай с лимоном <small>(чай черный, сахар, лимон сл.)</small>	200	5,00	0,16	0,03	15,21	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>715</b>	<b>62,20</b>	<b>22,69</b>	<b>17,89</b>	<b>124,00</b>	<b>747,68</b>
<b>Обед</b>							
84	Борщ с фасолью и картофелем, мясом цыпленка, сметаной, зеленью <small>(свекла, картофель, фасоль, мясо кур, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, сметана 15%, сахар, йодир. соль, укроп зелень)</small>	200/15/10/1	21,00	7,85	12,35	11,54	156,45
293/330	Цыплята порциями в соусе сметанном <small>(цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	60/50	37,00	17,55	23,49	3,59	297,34
304	Рис отварной <small>(крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	17,00	3,81	6,11	40,01	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов <small>(смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)</small>	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Итого:</b>		<b>754</b>	<b>87,10</b>	<b>35,11</b>	<b>47,29</b>	<b>112,37</b>	<b>983,77</b>
<b>Всего:</b>		<b>1469</b>	<b>149,30</b>	<b>57,80</b>	<b>65,18</b>	<b>236,37</b>	<b>1731,45</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Исаев*, *Исаев*

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Т.П.Олисова

Меню на "10" октября 2022г

Директор Мел

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

## 11 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
84	Борщ с фасолью и картофелем, мясом цыпленка, сметаной, зеленью <small>(свекла, картофель, фасоль, мясо кур, лук репч., морковь, томат пюре, раст. масло, сметана 15%, сахар, йодир. соль, укроп зелень)</small>	200/15/10/1	21,00	7,85	12,35	11,54	156,45
293/330	Цыплята порциями в соусе сметанном <small>(цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	60/25	34,00	17,55	23,49	3,59	297,34
304	Рис отварной <small>(крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	130	15,00	3,30	5,29	34,67	199,60
349	Компот из смеси сухофруктов <small>( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)</small>	180	7,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>656</b>	<b>79,30</b>	<b>31,66</b>	<b>41,66</b>	<b>96,20</b>	<b>856,19</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством ММ, ШИШИШУ