

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

Меню на "21" декабря 2022 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (Ф) ОШ № 10  
 Директор М.И. Шихриц

13 день цикл. меню

№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. шоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	30,00	6,95	7,98	6,96	128,27
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	130	16,00	7,82	5,80	35,37	224,62
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,13	0,04	15,22	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
ПР	Булочная мелочь (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
<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>528</b>	<b>62,20</b>	<b>21,16</b>	<b>18,06</b>	<b>114,20</b>	<b>704,92</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. шоре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. соль)	200/20/1	22,00	7,54	7,14	14,91	154,51
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл. масло 72%, йодир. соль.)	40/50	37,00	0,71	3,52	3,10	47,20
309	Макаронные изделия отварные (макарон из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
382	Какао с молоком	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
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>911</b>	<b>87,10</b>	<b>23,36</b>	<b>24,45</b>	<b>97,87</b>	<b>703,90</b>
<b>Всего:</b>		<b>1439</b>	<b>149,30</b>	<b>44,52</b>	<b>42,51</b>	<b>212,07</b>	<b>1408,82</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.И. Шихриц

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор

Меню на "21" декабря 2022 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

13 день пикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углевода, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль.)	100/30	40,00	9,74	10,91	9,17	174,90
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль.)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	254,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня са./мор.)	200	5,00	0,13	0,04	15,22	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
ПР	Булочная мелочь (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>75,60</b>	<b>25,03</b>	<b>21,79</b>	<b>110,58</b>	<b>734,53</b>
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят с зеленью (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриц., йодир. соль.)	250/20/1	23,30	13,61	12,52	18,76	242,87
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл. масло 72%, йодир. соль.)	40/30	33,00	0,81	3,72	3,48	51,04
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
382	Какао с молоком	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>84,40</b>	<b>27,78</b>	<b>25,30</b>	<b>101,24</b>	<b>745,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>160,00</b>	<b>52,81</b>	<b>47,09</b>	<b>211,82</b>	<b>1479,88</b>

Заведующий производством

*М.И. Ширяева*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.С. КустоваСогласовано  
ГБОУ С (О) ЮШ № 16

Меню на "21" декабря 2022 г.

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

13 день пищевого рациона



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	30,00	6,95	7,98	6,96	128,27
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	130	16,00	7,82	5,80	35,37	224,62
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,13	0,04	15,22	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
ПР	Булочная мелочь (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
<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>528</b>	<b>62,20</b>	<b>21,16</b>	<b>18,06</b>	<b>114,20</b>	<b>704,92</b>
<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 куриное, йодир. соль)	200/20/1	22,00	7,54	7,14	14,91	154,51
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, йодир.соль.)	40/50	37,00	0,71	3,52	3,10	47,20
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
382	Какао с молоком	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
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>911</b>	<b>87,10</b>	<b>23,36</b>	<b>24,45</b>	<b>97,87</b>	<b>703,90</b>
<b>Всего:</b>		<b>1439</b>	<b>149,30</b>	<b>44,52</b>	<b>42,51</b>	<b>212,07</b>	<b>1408,82</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.М. Шашкина

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ СОУОШ № 10

Директор \_\_\_\_\_ М.С. Кустова

Меню на "21" декабря 2022 г.

Директор \_\_\_\_\_

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

13 день цикла меню

№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят (картофель п.ф., морк., лук репчат., томат, пюре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, Йодир, соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курица, Йодир, соль.)	200/20/1	22,00	7,54	7,14	144,91	154,58
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл.масло 72%, Йодир, соль.)	40/30	33,00	0,81	3,72	3,48	51,04
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени. муки, сл.м.масло 72%, Йодир, соль.)	130	8,00	5,80	5,01	37,05	216,72
382	Какао с молоком	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль Йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>656</b>	<b>79,30</b>	<b>20,52</b>	<b>19,84</b>	<b>217,42</b>	<b>610,94</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор \_\_\_\_\_

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор \_\_\_\_\_

Меню на "21" декабря 2022 г.

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

13 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
287 /331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, мясо кур., яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат, шпоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/60	43,69	9,74	10,91	9,17	174,90
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло 72%, йодир. соль)	180	20,00	9,02	6,69	40,81	254,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня сл./мор.)	200	5,00	0,13	0,04	15,22	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
	<b>Итого:</b>	<b>635</b>	<b>81,29</b>	<b>25,03</b>	<b>21,79</b>	<b>110,58</b>	<b>734,53</b>
	<b>Обед</b>						
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят с зеленью (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. шпоре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. соль)	250/20/1	23,30	13,61	12,52	18,76	242,87
290/330	Грудка куриная (филе) в соусе сметанном (мясо кур., сметана 15%, сл. масло 72%, йодир. соль.)	60/50	54,79	0,81	3,72	3,48	51,04
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
382	Какао с молоком	200	14,00	4,07	3,53	17,58	118,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>106,19</b>	<b>27,78</b>	<b>25,30</b>	<b>101,24</b>	<b>745,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>187,48</b>	<b>52,81</b>	<b>47,09</b>	<b>211,82</b>	<b>1479,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_