



10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
18	Салат зеленый (капуста белокочанная) с огурцами (капуста белокочанная, огурец свежий, масло растительное, соль йодированная)	60	10,00	0,71	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	30/150	40,00	13,03	10,87	40,10	310,70
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>670</b>	<b>62,20</b>	<b>21,71</b>	<b>19,51</b>	<b>118,22</b>	<b>736,31</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	19,10	163,21
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло)	70/50	31,00	7,08	13,03	11,09	191,19
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	24,00	3,50	5,98	23,54	162,40
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	79,80
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>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>87,10</b>	<b>23,91</b>	<b>32,39</b>	<b>108,85</b>	<b>757,12</b>
<b>Всего:</b>		<b>1516</b>	<b>149,30</b>	<b>45,62</b>	<b>51,90</b>	<b>227,07</b>	<b>1493,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*М.С. Машкина*



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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 16  
 Директор *Мен*

Меню на "28" октября 2022г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
18	Салат зеленый (капуста белокочанная) с огурцами (капуста белокочанная, огурец свежий, масло растительное, соль йодированная)	50	8,00	0,59	3,04	4,15	46,52
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	45/150	54,00	16,02	11,82	40,10	331,12
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>75,60</b>	<b>24,65</b>	<b>19,81</b>	<b>115,69</b>	<b>739,31</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелен., йод. соль)	250/15/1	18,30	10,20	15,23	19,71	204,01
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло)	70/50	31,00	7,08	13,03	11,09	191,19
312	Пюре картофельное (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	19,00	3,06	5,23	20,59	142,09
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кислота)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	79,80
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>776</b>	<b>84,40</b>	<b>24,52</b>	<b>34,28</b>	<b>96,52</b>	<b>733,21</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>160,00</b>	<b>49,17</b>	<b>54,09</b>	<b>212,21</b>	<b>1472,52</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *ММ*, *Шиповник*



Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.И. Олисова

Меню на "28" октября 2022г

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

10 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
18	Салат зеленый (капуста белокочанная) с огурцами (капуста белокочанная, огурец свежий, масло растительное, соль йодированная)	60	10,00	0,71	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат, раст. масло, йодир. соль)	30/150	40,00	13,03	10,87	40,10	310,70
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	4,20	4,35	29,60	174,05
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>670</b>	<b>62,20</b>	<b>21,71</b>	<b>19,51</b>	<b>118,22</b>	<b>736,31</b>
<i>Обед</i>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, вод. соль)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	19,10	163,21
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло)	70/50	31,00	7,08	13,03	11,09	191,19
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	24,00	3,50	5,98	23,54	162,40
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,68	0,28	20,76	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>87,10</b>	<b>23,91</b>	<b>32,39</b>	<b>108,85</b>	<b>757,12</b>
<b>Всего:</b>		<b>1516</b>	<b>149,30</b>	<b>45,62</b>	<b>51,90</b>	<b>227,07</b>	<b>1493,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор **Т.П.Олисова**

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

Меню на "28" октября 2022г

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

10 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., месо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	16,00	8,16	12,18	19,10	163,21
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло)	70/50	31,00	7,08	13,03	11,09	191,19
312	Пюре картофельное (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	19,00	3,06	5,23	20,59	142,09
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	180	11,00	0,68	0,28	20,76	79,80
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>691</b>	<b>79,30</b>	<b>21,28</b>	<b>31,16</b>	<b>85,94</b>	<b>646,29</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*М.И. Шенникова*