

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

Согласовано  
 ГБОУ СО (О)ОШ № 1  
 Директор А.С.Кустова

Меню на "19" апреля 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

13 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,60	9,80	9,17	3,42	135,77
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	19,00	3,39	6,52	42,67	245,66
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>16,18</b>	<b>16,19</b>	<b>74,01</b>	<b>509,69</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
	<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 курин., йодир. соль)	200/20/1	23,84	7,61	7,21	14,92	155,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15% томатное пюре)	60/50	40,26	11,57	7,65	11,43	161,00
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	13,74	6,58	5,68	41,99	245,62
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	0,06	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>751</b>	<b>94,94</b>	<b>29,71</b>	<b>20,86</b>	<b>113,36</b>	<b>764,54</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1251</b>	<b>162,74</b>	<b>45,89</b>	<b>37,05</b>	<b>187,37</b>	<b>1274,23</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Александрович

Меню на "19" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

13 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	40/50	55,20	12,56	7,19	1,71	122,00
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	19,00	3,39	6,52	42,67	245,66
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>82,40</b>	<b>18,94</b>	<b>14,21</b>	<b>72,30</b>	<b>495,92</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)	250/20/1	24,20	7,08	4,62	18,5	144,54
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/40	38,63	11,57	7,65	11,43	161,00
309	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	13,77	6,58	5,68	41,99	245,62
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
<b>Итого:</b>		<b>791</b>	<b>93,70</b>	<b>29,18</b>	<b>18,82</b>	<b>116,94</b>	<b>753,56</b>
<b>Всего:</b>		<b>1291</b>	<b>176,10</b>	<b>48,12</b>	<b>33,03</b>	<b>189,24</b>	<b>1249,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Анна Александровна Д.*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор А.С. Кустова

Меню на "19" апреля 2023 г.

ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Согласовано

Директор

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

13 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
<b>Завтрак</b>							
260	Гуляш из ГОВЯДИНЫ(мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,60	9,80	9,17	3,42	135,77
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	19,00	3,39	6,52	42,67	245,66
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>16,18</b>	<b>16,19</b>	<b>74,01</b>	<b>509,69</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Кисломолочный продукт	95	18,01	2,50	1,20	15,50	85,00
<b>Обед</b>							
104/105	Суп картофельный с фрикадельками из цыплят	200/20/1	23,84	7,61	7,21	14,92	155,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/50	40,26	11,57	7,65	11,43	161,00
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	13,74	6,58	5,68	41,99	245,62
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,06	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>751</b>	<b>94,94</b>	<b>29,71</b>	<b>20,86</b>	<b>113,36</b>	<b>764,54</b>
<b>Всего:</b>		<b>1251</b>	<b>162,74</b>	<b>45,89</b>	<b>37,05</b>	<b>187,37</b>	<b>1274,23</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор А.С.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10Директор Мед

Меню на "19" апреля 2023 г.

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

13 день цикл. меню

№ рецептуры	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 репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо курин., йодир. соль )	250/20/1	24,20	7,08	4,62	18,5	144,54
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	60/25	36,84	11,49	7,46	11,08	157,50
309	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	8,26	5,03	4,35	32,11	187,82
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
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>86,40</b>	<b>27,55</b>	<b>17,30</b>	<b>106,71</b>	<b>692,26</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Анна Александровна

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

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 10  
 Директор Ильин

Меню на "19" апреля 2023 г.

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

13 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	40/30	53,80	12,56	7,19	1,71	122,00
304	Рис отварной (крупа рисовая, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	16,86	3,39	6,52	42,67	245,66
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>78,86</b>	<b>18,94</b>	<b>14,21</b>	<b>72,30</b>	<b>495,92</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Кисломолочный продукт	<b>95</b>	<b>18,01</b>	<b>2,50</b>	<b>1,20</b>	<b>15,50</b>	<b>85,00</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 курин., йодир. соль)	250/20/1	24,20	7,08	4,62	18,5	144,54
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное)	80/30	50,34	14,83	9,50	12,46	194,50
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	13,77	6,58	5,68	41,99	245,62
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	18,01	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
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>110,42</b>	<b>32,44</b>	<b>20,67</b>	<b>117,97</b>	<b>787,06</b>
<b>Всего:</b>		<b>1301</b>	<b>189,28</b>	<b>51,38</b>	<b>34,88</b>	<b>190,27</b>	<b>1282,98</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	<b>200</b>	<b>18,01</b>	<b>0,20</b>	<b>0,26</b>	<b>22,60</b>	<b>92,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Анна Александровна