

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  А.С.Кустова

ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Согласовано

Директор 

Меню на "20" апреля 2023 г.

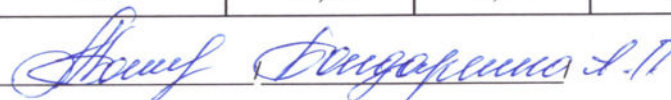
Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре)	60/30	25,60	5,23	4,11	8,87	156,83
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с абрикосовой начинкой	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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>510</b>	<b>67,80</b>	<b>13,93</b>	<b>13,78</b>	<b>77,60</b>	<b>555,54</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
<b>Обед</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/1	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	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	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>28,18</b>	<b>25,57</b>	<b>119,21</b>	<b>792,50</b>
<b>Всего:</b>		<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>42,11</b>	<b>39,35</b>	<b>196,81</b>	<b>1348,04</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор А.С.Кустова

Меню на "20" апреля 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 19Директор Алексей

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре)	70/50	32,00	6,37	5,36	11,39	119,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	29,80	4,11	7,05	27,88	191,93
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с абрикосовой начинкой (мука пшеничная,дрожжи хлебопекарные,соль йодированная,абрикосовый джем,молоко,сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>595</b>	<b>82,40</b>	<b>17,06</b>	<b>16,67</b>	<b>92,67</b>	<b>591,56</b>
	<b>Обед</b>						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/1	21,60	4,80	8,10	23,10	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/160	50,00	16,29	12,35	16,29	348,20
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	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	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>93,70</b>	<b>25,90</b>	<b>21,55</b>	<b>103,61</b>	<b>776,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1411</b>	<b>176,10</b>	<b>42,96</b>	<b>38,22</b>	<b>196,28</b>	<b>1367,63</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Александрович

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Директор \_\_\_\_\_ А.С.Кустова

Меню на "20" апреля 2023 г.

Директор \_\_\_\_\_

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
<b>Завтрак</b>							
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре)	60/30	25,60	5,23	4,11	8,87	156,83
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с абрикосовой начинкой	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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>510</b>	<b>67,80</b>	<b>13,93</b>	<b>13,78</b>	<b>77,60</b>	<b>555,54</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
<b>Обед</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/1	20,84	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/170	52,00	16,57	12,89	45,49	364,63
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	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	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>28,18</b>	<b>25,57</b>	<b>119,21</b>	<b>792,50</b>
<b>Всего:</b>		<b>1286</b>	<b>162,74</b>	<b>42,11</b>	<b>39,35</b>	<b>196,81</b>	<b>1348,04</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор А.С.Кустова

Меню на "20" апреля 2023 г.

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

14 день цикл. меню



Директор А.С.Кустова

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, зел.горошек конс., раст. масло, укроп, зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/1	20,84	4,80	8,10	23,10	137,67
265	Плов из свинины ( свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/140	55,26	18,74	12,23	37,42	334,92
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>641</b>	<b>86,40</b>	<b>26,80</b>	<b>20,84</b>	<b>108,21</b>	<b>682,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.С.Кустова, Фондарикина Л.П.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  А.С.Кустова

Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ № 10

Директор 

Меню на "20" апреля 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	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
98.06	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло)	80	32,26	6,04	4,59	9,99	105,93
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	26,00	3,97	7,91	25,53	184,05
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Пирожок с абрикосовой начинкой	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>78,86</b>	<b>16,59</b>	<b>16,76</b>	<b>88,92</b>	<b>569,75</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
<b>Обед</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/1	21,60	4,80	8,10	23,10	137,67
265	Плов из свинины (свинина постная мякоть, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	40/160	50,00	16,29	12,35	16,29	348,20
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	180	6,71	0,59	0,08	28,80	119,52
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>996</b>	<b>110,42</b>	<b>26,03</b>	<b>21,80</b>	<b>123,01</b>	<b>854,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1531</b>	<b>189,28</b>	<b>42,62</b>	<b>38,56</b>	<b>211,93</b>	<b>1424,54</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

