

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. Костова

Меню на "26" мая 2023г

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор И.И. К.

Согласовано

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
18	Салат зеленый с огурцом (капуста б/к,огурец свежий,масло растительное,соль йодированная)	60	13,00	0,70	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	46,60	14,58	11,44	19,74	240,60
377	Чай фруктовый (вишня) (чай)	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>18,27</b>	<b>15,59</b>	<b>52,64</b>	<b>424,68</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<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	17,84	9,24	8,95	29,00	233,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат. поре, мука пшенич., йодир.соль)	60/20	29,00	8,39	14,74	9,53	204,69
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная,конфитюр,соль,сахар,масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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>726</b>	<b>94,94</b>	<b>34,16</b>	<b>35,58</b>	<b>116,74</b>	<b>925,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>162,74</b>	<b>52,43</b>	<b>51,17</b>	<b>169,38</b>	<b>1349,93</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

Иванов С.С. Савинова С.П.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. КустоваСогласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10Директор Ильин

Меню на "26" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
18	Салат зеленый с огурцом (капуста б/к, огурец свежий, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	0,70	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/160	59,80	19,28	13,3	42,77	368,17
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>82,40</b>	<b>24,13</b>	<b>17,64</b>	<b>82,40</b>	<b>585,55</b>
	<b>Обед</b>						
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя, мука пшениц., яйцо кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит. мясо)	250/15/1	18,20	9,5	9,99	30,93	252,16
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур., крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшениц., йодир. соль)	60/20	29,00	8,34	14,73	9,65	204,97
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	9,72	7,20	25,45	205,78
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	180	10,40	0,00	0,00	8,98	35,91
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная, конфитюр, соль, сахар, масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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>756</b>	<b>93,70</b>	<b>33,68</b>	<b>36,10</b>	<b>115,97</b>	<b>925,05</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>176,10</b>	<b>57,81</b>	<b>53,74</b>	<b>198,37</b>	<b>1510,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Александрович

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.в. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Усеев

Меню на "26" мая 2023г

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

10 день цикла. Меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
18	Салат зеленый с огурцом (капуста б/к,огурец свежий,масло растительное,соль йодированная)	60	13,00	0,70	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	46,60	14,58	11,44	19,74	240,60
377	Чай фруктовый (вишня) (чай)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>18,27</b>	<b>15,59</b>	<b>52,64</b>	<b>424,68</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>
<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	17,84	9,24	8,95	29,00	233,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	60/20	29,00	8,39	14,74	9,53	204,69
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная,конфитюр,соль,сахар,масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>726</b>	<b>94,94</b>	<b>34,16</b>	<b>35,58</b>	<b>116,74</b>	<b>925,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>162,74</b>	<b>52,43</b>	<b>51,17</b>	<b>169,38</b>	<b>1349,93</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

Александр Александрович | Федорова А.П.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Ильин

Меню на "26" мая 2023г

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

10 день шк. 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., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	17,84	5,24	4,90	29,00	180,95
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	33,86	5,10	10,74	9,52	150,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	20,40	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
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>701</b>	<b>86,40</b>	<b>23,35</b>	<b>23,77</b>	<b>91,46</b>	<b>668,73</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ильин / Богданова С.П.

Утверждено

Согласовано

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор С.А. Бутова

Меню на "26" мая 2023г

Директор 

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

10 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
18	Салат зеленый с огурцом (капуста б/к, огурец свежий, масло растительное, соль йодированная)	60	13,00	0,70	3,65	4,98	55,82
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рисовая, лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/140	56,26	19,28	13,3	42,77	368,17
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>515</b>	<b>78,86</b>	<b>24,13</b>	<b>17,64</b>	<b>82,40</b>	<b>585,55</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<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)	250/15/1	18,20	9,5	9,99	30,93	252,16
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	70/20	37,71	5,10	10,74	9,52	150,30
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	20,40	10,41	7,71	27,27	220,48
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,98	39,90
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>946</b>	<b>110,42</b>	<b>28,96</b>	<b>29,31</b>	<b>122,72</b>	<b>865,24</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1461</b>	<b>189,28</b>	<b>53,09</b>	<b>46,95</b>	<b>205,12</b>	<b>1450,79</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  