

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10

Меню на "28" марта 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	13,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	11,06	0,44	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>555</b>	<b>67,80</b>	<b>15,70</b>	<b>18,12</b>	<b>63,54</b>	<b>517,60</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	7,30	12,43	14,53	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/20	36,00	11,57	7,65	11,43	165,30
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	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>766</b>	<b>94,94</b>	<b>27,10</b>	<b>30,88</b>	<b>86,57</b>	<b>707,45</b>
<b>Всего:</b>		<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>42,80</b>	<b>49,00</b>	<b>150,11</b>	<b>1225,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Д. П.

Меню на "28" марта 2023 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	190/10	18,20	5,83	5,84	5,85	5,86
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука) пшеничная,конфитюр,соль,сахар,масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>82,40</b>	<b>18,99</b>	<b>21,83</b>	<b>77,55</b>	<b>468,75</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь,лук репчатый,чеснок,томатное пюре,масло растительное,соль,сахар)	50	5,00	0,87	3,80	4,93	58,29
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы,консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,20	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло)	60/25	36,40	11,57	7,65	11,43	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	22,00	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	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (соль пшеничная, дрожжи, сахар, йодир. соль)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>93,70</b>	<b>27,30</b>	<b>30,93</b>	<b>86,55</b>	<b>702,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1426</b>	<b>176,10</b>	<b>46,29</b>	<b>52,76</b>	<b>164,10</b>	<b>1171,65</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильин Сидаренко А.П.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор А.С.Кустова

Меню на "28" марта 2023 г.

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Ильин

Согласовано

12 день цикл. меню

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	13,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	11,06	0,44	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>67,80</b>	<b>15,70</b>	<b>18,12</b>	<b>63,54</b>	<b>517,60</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	7,30	12,43	14,53	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/20	36,00	11,57	7,65	11,43	165,30
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	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>766</b>	<b>94,94</b>	<b>27,10</b>	<b>30,88</b>	<b>86,57</b>	<b>707,45</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>42,80</b>	<b>49,00</b>	<b>150,11</b>	<b>1225,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Сидоркин

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор А.С. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Согласовано

Директор Ильин

Меню на "28" марта 2023 г.

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

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	40	4,00	0,69	3,04	3,94	46,63
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	6,99	10,45	22,40	190,30
268	Шницель из свинины (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	60	32,26	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	22,00	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	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>25,29</b>	<b>27,19</b>	<b>93,81</b>	<b>674,61</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ильин Сидорова Л.П.

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Илиа

Меню на "28" марта 2023 г.

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

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	15,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	180	7,06	1,43	1,48	11,14	63,84
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука пшеничная, конфитюр, соль, сахар, масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>78,86</b>	<b>17,51</b>	<b>19,13</b>	<b>81,66</b>	<b>579,31</b>
	<b>Обед</b>						
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	50	5,00	0,87	3,80	4,93	58,29
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,20	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/25	37,40	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	21,00	3,06	5,23	20,59	142,09
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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	16,72	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>1001</b>	<b>110,42</b>	<b>27,08</b>	<b>30,56</b>	<b>93,15</b>	<b>692,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1576</b>	<b>189,28</b>	<b>44,59</b>	<b>49,69</b>	<b>174,81</b>	<b>1272,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Александровна