

Меню на "04" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная,чеснок,масло растительное,соль йодированная)	65	6,34	0,73	3,05	4,25	47,26
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
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
302	Каша гречневая рассыпчатая ( крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>791</b>	<b>94,94</b>	<b>30,16</b>	<b>28,69</b>	<b>89,63</b>	<b>695,22</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>162,74</b>	<b>48,28</b>	<b>48,76</b>	<b>175,88</b>	<b>1 296,95</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

*Александр Александрович*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Иван

Меню на "04" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

9 день цикла. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	70/50	52,80	12,38	14,31	12,82	230,18
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>625</b>	<b>82,40</b>	<b>22,73</b>	<b>20,41</b>	<b>81,27</b>	<b>643,84</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная,чеснок,масло растительное,соль йодированная)	60	6,00	0,73	3,05	4,25	47,26
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью	250/15/10/1	21,60	7,47	13,6	9,69	147,43
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	30/50	39,00	9,70	8,17	2,85	123,97
302	Каша гречневая рассыпчая ( крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>30,10</b>	<b>29,12</b>	<b>86,22</b>	<b>684,28</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1441</b>	<b>176,10</b>	<b>52,83</b>	<b>49,53</b>	<b>167,49</b>	<b>1 328,12</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Алексей Александрович



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "04" мая 2023г

Согласовано  
ГБОУ СО(О)ОШ № 40

Директор М.В. Мещеряков

9 день цикла 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>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.поре,мука пшеничная))	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная,чеснок,масло растительное,соль йодированная)	65	6,34	0,73	3,05	4,25	47,26
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат поре, морк., лук репч.,мясо кур.масло растит., сметана 15%, укроп	200/15/10/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное поре,мука пшеничная,масло растительное)	30/60	40,60	9,80	9,17	3,42	135,77
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>791</b>	<b>94,94</b>	<b>30,16</b>	<b>28,69</b>	<b>89,63</b>	<b>695,22</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>162,74</b>	<b>48,28</b>	<b>48,76</b>	<b>175,88</b>	<b>1 296,95</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

Анна Александровна Д.П.



Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ С (О) ОШ № 10

Директор С.А.Кустова

Директор

Меню на "04" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,73	3,05	4,25	47,26
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,24	2,80	10,40	17,50	129,29
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	30/50	39,00	9,70	8,17	2,85	123,97
303	Каша гречневая вязкая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	13,86	5,39	7,02	24,32	181,76
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>771</b>	<b>86,40</b>	<b>20,65</b>	<b>26,06</b>	<b>70,81</b>	<b>555,42</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

Меню на "04" мая 2023г

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

9 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295	Котлеты рубленые из цыплят (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, мука пшеничная)	75	49,26	12,84	14,15	11,11	223,4
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>78,86</b>	<b>23,19</b>	<b>20,25</b>	<b>79,56</b>	<b>637,06</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,73	3,05	4,25	47,26
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп)	250/15/10/1	21,60	7,47	13,6	9,69	147,43
260	Гуляш из говядины (мякоть говядины, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, масло растительное)	30/50	39,00	9,70	8,17	2,85	123,97
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	140	16,71	8,42	6,24	38,08	241,90
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	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>1006</b>	<b>104,42</b>	<b>29,70</b>	<b>28,93</b>	<b>106,09</b>	<b>759,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1586</b>	<b>183,28</b>	<b>52,89</b>	<b>49,18</b>	<b>185,65</b>	<b>1 396,06</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

*Анна Викторовна*