

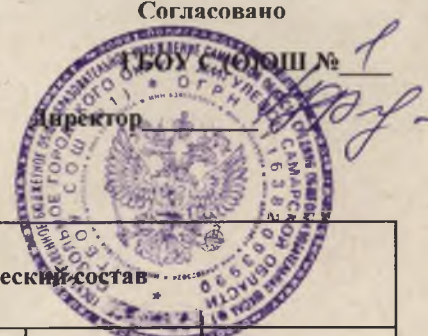
МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "14" ноября 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикла меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5%, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	22,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,60	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>505</b>	<b>67,80</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Йогурт 2,5%	100	18,01	4,10	1,50	5,90	57,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Курсанова Ю.К.*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

Директор

Меню на "14" ноября 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	14,90	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	150/50	27,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>906</b>	<b>103,00</b>	<b>31,17</b>	<b>26,06</b>	<b>92,55</b>	<b>779,73</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Курманова Ю.С.*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)Ш № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Меню на "14" ноября 2023г

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

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	22,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	45/20	33,60	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>505</b>	<b>67,80</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Йогурт 2,5%	100	18,01	4,10	1,50	5,90	57,00
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	13,84	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч.,морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль, б/к капуста,масло раст.)	130/20	20,00	3,31	5,47	21,26	148,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>94,94</b>	<b>28,85</b>	<b>23,30</b>	<b>82,01</b>	<b>705,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>162,74</b>	<b>49,42</b>	<b>47,13</b>	<b>182,93</b>	<b>1406,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Курганова Ю.Е.*



МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск  
Директор С.А.Кустова



Меню на "14" ноября 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)



2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал
	<i>Обед</i>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью <small>(св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)</small>	200/15/1	13,84	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) <small>(мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)</small>	40/50	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)</small>	150/30	25,26	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) <small>(чай черный, сахар, смородина св./мор.)</small>	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>86,40</b>	<b>28,44</b>	<b>24,36</b>	<b>72,16</b>	<b>669,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ищ- Курякова К.А.*



Утверждаю  
МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "14" ноября 2023г

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

2 день цикла меню

Согласовано

СБОУ С (О) ОН №

Директор \_\_\_\_\_

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ц, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	210/10	33,06	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,60	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>565</b>	<b>78,86</b>	<b>22,03</b>	<b>23,70</b>	<b>111,35</b>	<b>748,27</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Йогурт 2,5%	100	18,01	4,10	1,50	5,90	57,00
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	14,90	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	200/50	34,42	5,5	8,94	34,68	242,45
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>956</b>	<b>110,42</b>	<b>32,22</b>	<b>27,88</b>	<b>99,29</b>	<b>829,52</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1521</b>	<b>189,28</b>	<b>54,25</b>	<b>51,58</b>	<b>210,64</b>	<b>1 577,79</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Йогурт 2,5%	100	18,01	4,10	1,50	5,90	57,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

И.И. Курсанова Ю.Е.