

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

Меню на "20" октября 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано _____
 ГБОУ СОШ № _____
 Директор _____

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав *			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	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
	Итого:	500	67,80	22,68	28,20	73,48	639,62
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Курманово 405

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О) Ш № 1

Директор

Меню на "20" октября 2023г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

5 день цикла: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/1	23,77	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/50	34,13	7,4	5,48	6,97	107,5
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	23,00	3,89	6,68	26,41	181,83
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшени. ,дрожжи,соль йодированная,яблочный джем,молоко,сахар)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный (лимон свежий,сахар)	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	831	103,00	19,30	18,67	98,86	688,93

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Курочков

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром <small>(свекла, отварная, чеснок, сыр, масло растительное)</small>	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят <small>(мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)</small>	50/150	47,60	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	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
	Итого:	500	67,80	22,68	28,20	73,48	639,62
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами <small>(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)</small>	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе <small>(б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	70/30	32,23	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой <small>(мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)</small>	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный <small>(лимон свежий, сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	731	94,94	18,69	17,59	94,51	659,34
	Всего:	1231	162,74	41,37	45,79	167,99	1 298,96
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Мерсанова Ю.Э.

МУП "Школа № 14" г. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОН

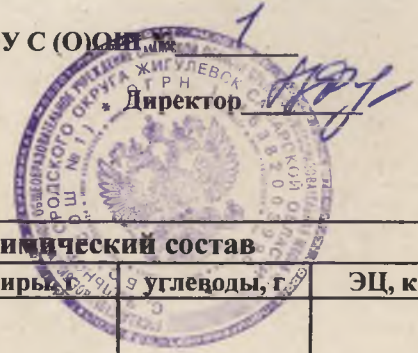
Согласовано

Директор С.А. Кустова

Меню на "20" октября 2023г

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

5 день цикла меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, Йодир. соль)	200/1	21,61	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/55	34,49	7,4	5,48	6,97	107,5
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	20,00	3,5	5,98	23,53	162,4
646	Напиток лимонный (лимон свежий, сахар)	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
	Итого:	721	86,40	15,39	14,21	70,71	520,37

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иль-Ильинова Ю.Е.

Утверждено
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова

Меню на "20" октября 2023г

Согласовано
 РБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор [подпись]

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

5 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав *			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром <small>(свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)</small>	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят <small>(мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)</small>	60/180	57,26	20,22	26,4	49,41	516,86
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	555	78,86	27,21	32,79	88,43	759,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами <small>(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)</small>	250/1	23,77	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе <small>(б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)</small>	80/50	39,55	8,45	6,26	7,96	122,85
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	200	25,00	4,33	7,42	29,34	202,03
ПР	Пирожок с яблочной начинкой <small>(мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)</small>	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
646	Напиток лимонный <small>(лимон свежий, сахар)</small>	200	8,00	0,14	0,02	10,46	45,34
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	861	110,42	20,79	20,19	102,78	724,48
	Всего:	1416	189,28	48,00	52,98	191,21	1 483,49
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись]