

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 [подпись]

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

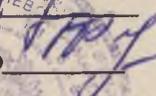
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Кур- Курсанова 405

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор: С.А. Кустова

ГБОУ С (О) Ш № 1

Директор: 

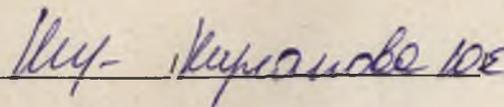
Меню на "20" октября 2023г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

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



№ 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 (детский сад) г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОН № 1

Директор [подпись]

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

[подпись] Мирсанова Ю.Е.

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

Меню на "20" октября 2023г

Согласовано
 РБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор Иванов

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

5 день цикла 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.)	60/180	57,26	20,22	26,4	49,41	516,86
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.)	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 (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	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)	80/50	39,55	8,45	6,26	7,96	122,85
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	25,00	4,33	7,42	29,34	202,03
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., 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:	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

Иванов Ю.В.