

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор С.А.Кустова

Согласовано

Меню на "21" сентября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>14,56</b>	<b>20,81</b>	<b>69,48</b>	<b>524,40</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 И.И. Меремнова

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "21" сентября 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

Директор [Signature]

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	50	5,00	0,57	5,04	3,03	60,13
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/1	22,30	7,44	13,42	11,81	154,15
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	45/160	53,60	17,51	12,29	40,10	341,33
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>103,00</b>	<b>33,72</b>	<b>34,56</b>	<b>116,26</b>	<b>868,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Signature]



МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.КустоваГБОУ С (О)ОШ № 1Директор [подпись]

Меню на "21" сентября 2023 г.

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

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав *			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/150	45,86	14,58	11,44	19,74	240,6
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>691</b>	<b>86,40</b>	<b>28,43</b>	<b>26,64</b>	<b>83,83</b>	<b>657,82</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Кич-Кичанова Ю.В.

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С(О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Согласовано

Меню на "21" сентября 2023 г.

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

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	34,80	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	155	19,46	3,39	5,79	22,8	157,3
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>78,86</b>	<b>16,23</b>	<b>21,59</b>	<b>86,75</b>	<b>609,76</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	45	4,42	0,52	4,54	2,74	54,34
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/1	22,30	7,44	13,42	11,81	154,15
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	45/160	53,60	17,51	12,29	40,10	341,33
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>110,42</b>	<b>33,77</b>	<b>34,29</b>	<b>128,56</b>	<b>914,01</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>189,28</b>	<b>50,00</b>	<b>55,88</b>	<b>215,31</b>	<b>1523,77</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 \_\_\_\_\_

*И.И. Курманова КС*



МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ СОУ ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Согласовано

Меню на "21" сентября 2023 г.

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

14 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>14,56</b>	<b>20,81</b>	<b>69,48</b>	<b>524,40</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис,морковь,лук репчатый,масло растительное.,соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар,вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная,соль йодированная,масло сливочное,молоко,сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>31,98</b>	<b>33,79</b>	<b>117,25</b>	<b>870,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>162,74</b>	<b>46,54</b>	<b>54,60</b>	<b>186,73</b>	<b>1 395,19</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 \_\_\_\_\_

И.И. Курманова и.е.