

Утвержден

Согласовано

МУП "Школа питания" Ка. Дзугулевск

ГБОУС (О)ОШ №

Директор С.А. КостоваДиректор \_\_\_\_\_

Меню на "22" декабря 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Десерт фруктовый	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_*Ильина Ирина Юрьевна*

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г. в. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор С.А. Кустова

Меню на "22" декабря 2023г

Директор \_\_\_\_\_

Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	17,11	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	44,79	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	23,00	13,88	10,28	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
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>856</b>	<b>103,00</b>	<b>42,30</b>	<b>30,76</b>	<b>135,73</b>	<b>990,02</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Иль-Ирискова И.А.



МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "22" декабря 2023г

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор \_\_\_\_\_

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

10 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
	<b>Обед</b>						
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	44,79	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	17,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>94,94</b>	<b>38,83</b>	<b>28,19</b>	<b>126,64</b>	<b>916,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>162,74</b>	<b>59,10</b>	<b>47,16</b>	<b>202,39</b>	<b>1470,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_Кустова С.А.



Утвержден

МУП "Школьное питание" г. Жигаловск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О) ОШ № 1Директор [подпись]

Меню на "22" декабря 2023г

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

10 день цикл. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	15,05	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшенич. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60	41,05	10,65	5,39	6,25	116,1
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	14,00	9,02	6,68	23,63	191,08
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>691</b>	<b>86,40</b>	<b>35,81</b>	<b>25,82</b>	<b>114,18</b>	<b>832,94</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [подпись]



МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор \_\_\_\_\_



Меню на "22" декабря 2023г

ГБОУС (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Согласовано

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

10 день цикла

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	35	6,46	0,54	3,56	2,69	44,08
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/170	62,80	19,56	13,84	45,49	385,05
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>78,86</b>	<b>24,31</b>	<b>18,11</b>	<b>83,27</b>	<b>593,33</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	17,11	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	70/30	52,21	12,49	9,99	12,97	192,68
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	23,00	13,88	10,28	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
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>866</b>	<b>110,42</b>	<b>43,66</b>	<b>34,21</b>	<b>140,36</b>	<b>1045,71</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1376</b>	<b>189,28</b>	<b>67,97</b>	<b>52,32</b>	<b>223,63</b>	<b>1639,04</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Кустова С.А.*