

Меню на "08" ноября 2022 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день шк. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭП, ккал
<b>Завтрак</b>							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	30	23,00	3,90	2,10	0,00	36,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупя рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	30,00	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>62,60</b>	<b>12,72</b>	<b>14,69</b>	<b>63,43</b>	<b>435,46</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>906</b>	<b>87,10</b>	<b>27,13</b>	<b>39,62</b>	<b>132,81</b>	<b>912,55</b>
<b>Всего:</b>		<b>1506</b>	<b>149,70</b>	<b>39,85</b>	<b>54,31</b>	<b>196,24</b>	<b>1348,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А.И.Иванов / А.И.Иванов /

12 день цик.л. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	50	36,00	6,50	3,50	0,00	60,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.) *	200/10	30,00	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>75,60</b>	<b>14,32</b>	<b>15,69</b>	<b>53,43</b>	<b>415,06</b>
	<b>Обед</b>						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,30	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	130/30	16,00	4,12	15,47	27,56	267,30
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>786</b>	<b>84,40</b>	<b>26,02</b>	<b>38,74</b>	<b>110,68</b>	<b>846,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>160,00</b>	<b>40,34</b>	<b>54,43</b>	<b>164,11</b>	<b>1261,29</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Сидоров*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск  
Директор Т.П.Олисова

ГБОУ СОШ № 6

Согласовано

Директор

Меню на "08" ноября 2022 г.

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

12 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
<b>Завтрак</b>							
16	Ветчина порциями куриная	30	23,00	3,90	2,10	0,00	36,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупя рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	30,00	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль.)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>62,60</b>	<b>12,72</b>	<b>14,69</b>	<b>63,43</b>	<b>435,46</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>906</b>	<b>87,10</b>	<b>27,13</b>	<b>39,62</b>	<b>132,81</b>	<b>912,55</b>
<b>Всего:</b>		<b>1506</b>	<b>149,70</b>	<b>39,85</b>	<b>54,31</b>	<b>196,24</b>	<b>1348,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова



Согласовано

ГБОУ С (ОО)Ш № 6

Директор



Меню на "08" ноября 2022 г.

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

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, Йодир. соль)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	130/25	15,00	4,12	15,47	27,56	267,30
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>79,30</b>	<b>24,46</b>	<b>37,85</b>	<b>110,02</b>	<b>793,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А.А.А.А.А.*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
Директор Т.П.Олисова

Меню на "08" ноября 2022 г.

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Согласовано

Директор

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

12 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	50	36,00	6,50	3,50	0,00	60,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупка рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	250/15	35,69	3,69	14,31	13,46	198,43
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>81,29</b>	<b>15,06</b>	<b>18,55</b>	<b>56,12</b>	<b>454,75</b>
	<b>Обед</b>						
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупка перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,30	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	80/50	53,79	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/50	20,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>856</b>	<b>106,19</b>	<b>26,50</b>	<b>40,23</b>	<b>114,50</b>	<b>876,66</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1431</b>	<b>187,48</b>	<b>41,56</b>	<b>58,78</b>	<b>170,62</b>	<b>1331,41</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Александрович