

15 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
297/331	Фрикадельки из цыплят в соусе сметанном с томатом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат пюре, сметана 15%, раст. масло.,соль йодир.)	50/50	37,00	8,80	10,28	7,88	158,42
305/136	Рис с овощами (крупя рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	160	18,00	3,78	12,46	36,07	272,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>650</b>	<b>62,20</b>	<b>16,35</b>	<b>23,38</b>	<b>87,49</b>	<b>626,35</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир.соль)	60	6,00	0,94	3,05	5,65	54,36
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,00	7,38	7,59	22,30	174,98
260	Гуляш из свинины (свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат.паста, мука пшеничн., соль йодир, томат)	40/50	35,00	12,56	7,19	7,71	122,00
302	Каша гречневая рассыпчая (крупя гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар,вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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 (яблоко свежее порционно)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>876</b>	<b>87,10</b>	<b>33,49</b>	<b>25,07</b>	<b>115,84</b>	<b>787,25</b>
<b>Всего:</b>		<b>1526</b>	<b>149,30</b>	<b>49,84</b>	<b>48,45</b>	<b>203,33</b>	<b>1413,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Сид



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

15 день цикл. меню

Меню на "14" октября 2022 г.  
Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
297/331	Фрикадельки из цыплят в соусе сметанном с томатом (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат * пюре, сметана 15%, раст. масло.,соль йодир.)	60/30	42,00	10,75	12,47	10,98	199,61
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	17,00	3,07	10,12	29,31	221,16
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>75,60</b>	<b>20,03</b>	<b>26,76</b>	<b>100,67</b>	<b>724,22</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир.соль)	25	2,00	0,39	1,27	2,36	22,65
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью	250/15/10/1	20,30	8,19	8,61	23,94	206,44
260	Гуляш из свинины (свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат.паста, мука пшеничн., соль йодир.)	40/50	35,00	12,56	7,19	7,71	122,00
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	7,82	5,80	35,57	224,62
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,50	0,52	24,37	116,12
	<b>Итого:</b>	<b>791</b>	<b>84,40</b>	<b>32,56</b>	<b>23,42</b>	<b>108,95</b>	<b>752,44</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1326</b>	<b>160,00</b>	<b>52,59</b>	<b>50,18</b>	<b>209,62</b>	<b>1 476,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александров Т.В.*



15 день цикл. меню

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
297/331	Фрикадельки из цыплят в соусе сметанном с ТОМАТОМ (мясо кур., хлеб пшен.,молоко 2,5%, яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат пюре, сметана 15%, раст. масло.,соль йодир.)	50/50	37,00	8,80	10,28	7,88	158,42
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	160	18,00	3,78	12,46	36,07	272,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
	<b>Итого:</b>	<b>650</b>	<b>62,20</b>	<b>16,35</b>	<b>23,38</b>	<b>87,49</b>	<b>626,35</b>
	<b>Обед</b>						
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир.соль)	60	6,00	0,94	3,05	5,65	54,36
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,00	7,38	7,59	22,30	174,98
260	Гуляш из свинины (свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат.паста, мука пшеничн., соль йодир, томат пюре.)	40/50	35,00	12,56	7,19	7,71	122,00
302	Каша гречневая рассыпчая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
338	Десерт фруктовый (яблоко свежее порционно)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
	<b>Итого:</b>	<b>876</b>	<b>87,10</b>	<b>33,49</b>	<b>25,07</b>	<b>115,84</b>	<b>787,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1526</b>	<b>149,30</b>	<b>49,84</b>	<b>48,45</b>	<b>203,33</b>	<b>1413,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александров В. В.*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор [Signature]



Меню на "14" октября 2022 г.

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

15 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,00	7,38	7,59	22,30	174,98
260	Гуляш из свинины (свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат.паста, мука пшеничн., соль йодир, томат пюре.)	40/50	35,00	12,56	7,19	7,71	122,00
302	Каша гречневая рассыпчатая ( крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	7,82	5,80	35,57	224,62
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>701</b>	<b>79,30</b>	<b>30,16</b>	<b>21,05</b>	<b>94,98</b>	<b>652,21</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Signature]



Меню на "14" октября 2022 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикл. меню (аллергия на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
297/540	Фрикадельки из цыплят в соусе красном основном (мясо кур., хлеб пшен., яйцо кур., раст.масло, йодир.соль, соус - томат шоре, раст.масло, соль йодир.)	50/50	37,00	8,47	9,51	6,13	144,49
305/136	Рис с овощами с маслом растительным (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	160	18,00	3,78	12,46	36,07	272,19
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин свежий порционно)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>650</b>	<b>62,20</b>	<b>16,02</b>	<b>22,61</b>	<b>85,74</b>	<b>612,42</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир.соль)	60	6,00	0,94	3,05	5,65	54,36
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,00	7,38	7,59	22,30	174,98
260	Гуляш из свинины (свинина мякоть, раст.масло, лук репч., томат.паста, мука пшенич., соль йодир, томат)	40/50	35,00	12,56	7,19	7,71	122,00
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупа гречневая, растит. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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 (яблоко свежее порционно)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>876</b>	<b>87,10</b>	<b>34,49</b>	<b>25,47</b>	<b>125,84</b>	<b>831,65</b>
<b>Всего:</b>		<b>1526</b>	<b>149,30</b>	<b>50,51</b>	<b>48,08</b>	<b>211,58</b>	<b>1444,07</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Светлана В. Селиф