

3 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,00	9,84	6,18	3,70	110,14
303	Каша гречневая вязкая с маслом растительным (крупа гречка, растит. масло, йодир. соль)	170	14,00	8,37	8,42	37,07	258,75
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	498	62,20	22,79	19,77	76,37	574,38
	Обед						
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картофель, морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат пюре, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/1	25,00	3,55	5,64	23,13	166,32
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	40/160	36,00	12,96	16,74	20,74	286,44
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Булочка Desertная (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	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	3,49	0,52	24,37	116,12
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
	Итого:	936	87,10	25,20	27,45	138,00	909,33
	Всего:	1434	149,30	47,99	47,22	214,37	1483,71

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр В. Александров*

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

Меню на "16" ноября 2022г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 6
 Директор

3 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,00	9,84	6,18	3,70	110,14
303	Каша гречневая вязкая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	14,00	4,94	6,24	22,28	164,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		518	62,20	19,36	17,59	61,58	480,45
Обед							
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картофель, морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат пюре, сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/ 1	25,00	3,55	5,64	23,13	166,32
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	40/160	36,00	12,96	16,74	20,74	286,44
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Булочка Десертная	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	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		946	87,10	25,20	27,45	138,00	909,33
Всего:		1464	149,30	44,56	45,04	199,58	1389,78

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александра В. Алексеева

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на "16" ноября 2022г

Возрастная категория с 12 лет и старше

3 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, соль йодированная, масло растительное, сыр)	40	10,00	1,89	4,20	2,91	57,32
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, мука пшеничная, масло растительное)	30/60	40,00	9,84	6,18	3,70	110,14
303	Каша гречневая вязкая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	16,00	5,23	6,56	23,59	174,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,14	0,02	24,37	101,21
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
	Итого:	565	75,60	20,87	17,54	81,41	570,40
Обед							
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	250/20/15/10/ 1	27,30	9,87	14,79	30,37	256,11
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/150	41,00	10,04	10,10	44,48	310,50
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	746	84,40	23,40	25,41	119,18	762,53
	Всего:	1311	160,00	44,27	42,95	200,59	1332,93

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю
МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на "16" ноября 2022г

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

3 день цикл-меню

Согласовано
ГБОУ С(О)ОШ № 6
Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, йодированная соль)	30/60	40,00	9,84	6,18	3,70	110,14
303	Каша гречневая вязкая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	14,00	4,94	6,24	22,28	164,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,70	0,42	19,54	92,74
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
	Итого:	518	62,20	19,36	17,59	61,58	480,45
Обед							
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/ 1	25,00	3,55	5,64	23,13	166,32
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	40/160	36,00	12,96	16,74	20,74	286,44
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Булочка Desertная	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	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
	Итого:	946	87,10	25,20	27,45	138,00	909,33
	Всего:	1464	149,30	44,56	45,04	199,58	1389,78

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Алексеева

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  Т.П.Олисова

Меню на "16" ноября 2022г

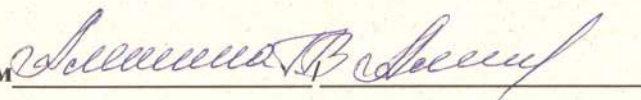
Возрастная категория с 7 до 11 лет (средства родительской платы)

3 день цикл меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат пюре, сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/ 1	25,00	3,55	5,64	23,13	166,32
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/150	41,00	10,04	10,10	44,48	310,50
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	180	11,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,30	0,44	14,40	70,00
	Итого:	661	79,30	15,89	16,18	101,97	626,62

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор *Е.П.Олисова*

Меню на "16" ноября 2022г

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

3 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, соль йодированная, масло растительное, сыр)	25	6,00	1,89	4,20	2,91	57,32
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, мука пшеничная, масло растительное)	35/30	49,69	9,84	6,18	3,70	110,14
303	Каша гречневая вязкая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	16,00	5,23	6,56	23,59	174,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,14	0,02	24,37	101,21
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	3,77	0,58	26,84	127,62
	Итого:	525	81,29	20,87	17,54	81,41	570,40
Обед							
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., перец сладкий, мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука	250/20/15/10/ 1	27,30	9,87	14,79	30,37	256,11
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/160	43,70	10,04	10,10	44,48	310,50
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	956	106,19	24,40	25,61	139,38	849,13
	Всего:	1481	187,48	45,27	43,15	220,79	1419,53

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александра В. Лукина*