

12 день н.к.л. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<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 (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>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>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Итого:</b>		<b>956</b>	<b>87,10</b>	<b>26,33</b>	<b>39,68</b>	<b>146,41</b>	<b>961,55</b>
<b>Всего:</b>		<b>1556</b>	<b>149,70</b>	<b>39,05</b>	<b>54,37</b>	<b>209,84</b>	<b>1397,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александра Александровна*



Муниципальное бюджетное учреждение  
МуП "Школа № 10" г. Кигулевск  
Директор А. В. Дустова



Согласовано  
ГБОУ СОШ № 10  
Директор *[Подпись]*

Меню на "20" декабря 2022 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

12 день питания, 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)	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)	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 *[Подпись]*



Утверждаю  
 МУП "Школа № 1" г.о. Жигулевск  
 Директор С.С. Кустова

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 6  
 Директор

Меню на "20" декабря 2022 г.

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

12 день 12-го 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.) *	250/15	35,69	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>575</b>	<b>81,29</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 растительное)	80/50	51,79	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	22,00	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>856</b>	<b>106,19</b>	<b>26,02</b>	<b>38,74</b>	<b>110,68</b>	<b>846,23</b>
<b>Всего:</b>		<b>1431</b>	<b>187,48</b>	<b>40,34</b>	<b>54,43</b>	<b>164,11</b>	<b>1261,29</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александра В. Алексеева*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор: **ДОКУМЕНТОВ С. Кустова**



Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ № 1

Директор



Меню на "20" декабря 2022 г.

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

12 день цикла **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	18,70	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)	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>103,92</b>	<b>793,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*



Утверждено  
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск  
 Директор А.С. Кустова

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 12  
 Директор С.А. Сидорова

Меню на "20" декабря 2022 г.

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

12 день школьного меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<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 (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>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>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Итого:</b>		<b>906</b>	<b>87,10</b>	<b>26,33</b>	<b>39,68</b>	<b>146,41</b>	<b>961,55</b>
<b>Всего:</b>		<b>1506</b>	<b>149,70</b>	<b>39,05</b>	<b>54,37</b>	<b>209,84</b>	<b>1397,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Алексеева



Меню на "20" декабря 2022 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 дней вкл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
16/540	Ветчина куриная с соусом красным основным (ветчина куриная, морковь, лук репчатый, масло растит., томат. пюре, соль йодир.)	30/30	22,60	4,34	6,26	2,54	85,60
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит., соль йодированная)	150	30,00	6,93	5,11	37,90	228,87
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	3,20	0,48	18,44	90,88
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>570</b>	<b>62,20</b>	<b>15,54</b>	<b>12,27</b>	<b>83,88</b>	<b>509,75</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268	Шницель из свинины (мякоть свинины, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/540	Картофель и овощи, тушенные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль., мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,70	18,72	29,52	306,82
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
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,09	1,00	0,20	20,20	86,60
<b>Итого:</b>		<b>896</b>	<b>87,10</b>	<b>27,23</b>	<b>41,38</b>	<b>142,15</b>	<b>965,24</b>
<b>Всего:</b>		<b>1466</b>	<b>149,30</b>	<b>42,77</b>	<b>53,65</b>	<b>226,03</b>	<b>1474,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Асеев