

12 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		600	62,60	12,72	14,69	63,43	435,46
Обед							
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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		906	87,10	27,13	39,62	132,81	912,55
Всего:		1506	149,70	39,85	54,31	196,24	1348,01

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Александра В. Алексеева

12 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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
	Итого:	520	75,60	14,32	15,69	53,43	415,06
	Обед						
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
	Итого:	786	84,40	26,02	38,74	110,68	846,23
	Всего:	1306	160,00	40,34	54,43	164,11	1261,29

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александра В. Алексеева

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Т.П.Олисова

Меню на "29" ноября 2022 г.

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор

12 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
Завтрак							
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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		600	62,60	12,72	14,69	63,43	435,46
Обед							
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 растит.)	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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		906	87,10	27,13	39,62	132,81	912,55
Всего:		1506	149,70	39,85	54,31	196,24	1348,01

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Алексеев

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор Т.П. Олисова



Согласовано

ГБОУ СОШ № 6

Директор



Меню на "29" 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	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, 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
	Итого:	716	79,30	24,46	37,85	103,92	793,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Меню на "29" ноября 2022 г.

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

12 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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
	Итого:	575	81,29	14,32	15,69	53,43	415,06
Обед							
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
	Итого:	856	106,19	26,02	38,74	110,68	846,23
	Всего:	1431	187,48	40,34	54,43	164,11	1261,29

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Александров

12 день цикла, меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		570	62,20	15,54	12,27	83,88	509,75
Обед							
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
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
Итого:		846	87,10	27,23	41,38	130,95	921,64
Всего:		1416	149,30	42,77	53,65	214,83	1431,39

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Семин