

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

ГБОУ СО(О)Ш №6

Директор 

Меню на "10" ноября 2023 г.

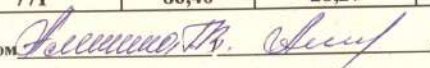
Директор 

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

15 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Обед</b>						
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, водир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленные из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п.ф., морковь, лук репчат., масло растит., водир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., водир.соль)	150/30	25,61	4,08	12,35	31,12	252,63
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль водир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>86,40</b>	<b>28,27</b>	<b>36,34</b>	<b>110,65</b>	<b>884,22</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством 

Утверждено  
 МУП "Школа питания" г.о. Дзгидулевск  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на "10" ноября 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

15 день цикла питания

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	1,16	2,73	5,72	49,39
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>67,80</b>	<b>26,41</b>	<b>21,00</b>	<b>76,85</b>	<b>599,26</b>
<b>Обед</b>							
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	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол., томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
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)	140/30	23,35	3,84	11,61	29,17	237,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>29,28</b>	<b>36,02</b>	<b>128,02</b>	<b>953,33</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>162,74</b>	<b>55,69</b>	<b>57,02</b>	<b>204,87</b>	<b>1552,59</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А.С.Смирнова

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор *С. А. Кустова*

15 день инст. меню

Согласовано

ГБОУ СО(О)Ш №

Директор

С.И. №6

Меню на "10" ноября 2023 г.  
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>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	1,16	2,73	5,72	49,39
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/50	54,80	14,34	27,41	7,99	337,12
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>82,40</b>	<b>28,67</b>	<b>37,52</b>	<b>89,17</b>	<b>807,25</b>
<b>Обед</b>							
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)	250/15/10/1	20,07	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол, томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
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)	180/50	29,53	5,1	15,36	38,2	312,32
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>886</b>	<b>103,00</b>	<b>31,35</b>	<b>40,79</b>	<b>141,80</b>	<b>1060,01</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1446</b>	<b>185,40</b>	<b>60,02</b>	<b>78,31</b>	<b>230,97</b>	<b>1867,26</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Волков*



Утверждено

МУП "Школьное питание" г. Кигулевск

Директор *И.И. Зкусова*

Меню на "10" ноября 2023 г.

Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 1

Директор *И.И. Зкусова*

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>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	1,16	2,73	5,72	49,39
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>		<b>540</b>	<b>67,80</b>	<b>26,41</b>	<b>21,00</b>	<b>76,85</b>	<b>599,26</b>
<b>Обед</b>							
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	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол., томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
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)	140/30	23,35	3,84	11,61	29,17	237,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>29,28</b>	<b>36,02</b>	<b>128,02</b>	<b>953,33</b>
<b>Всего:</b>		<b>1316</b>	<b>162,74</b>	<b>55,69</b>	<b>57,02</b>	<b>204,87</b>	<b>1552,59</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *И.И. Зкусова*

Утверждено  
 МУП "Школьное питание" Ульяновск  
 Директор И. Юстова

Согласовано  
 ГБОУ СОШ №1  
 Директор И. Юстова

Меню на "10" ноября 2023 г.

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

15 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, растительное, соль йодированная)	25	2,46	0,48	1,13	2,38	20,58
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репчат., томат, поре, раст. масло, йодир. соль)	45/50	54,80	14,34	27,41	7,99	337,12
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>78,86</b>	<b>27,99</b>	<b>35,92</b>	<b>85,83</b>	<b>778,44</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репчат., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,07	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томатное пюре)	70/30	38,72	12,23	13,83	12,32	223,02
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)	180/50	29,53	5,1	15,36	38,2	312,32
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>896</b>	<b>110,42</b>	<b>32,83</b>	<b>42,15</b>	<b>143,16</b>	<b>1083,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>189,28</b>	<b>60,82</b>	<b>78,07</b>	<b>228,99</b>	<b>1861,86</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И. Юстова