

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ СОУОШ № 10

Директор  
лицея № 10  
г. Жигулевска



Меню на "24" ноября 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>500</b>	<b>67,80</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 16

Директор И.И. БеляевГБОУ  
лицей № 16  
г. Жигулевска

Меню на "24" ноября 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	50	10,00	0,78	5,08	3,84	62,98
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/170	62,80	19,56	13,84	45,49	385,05
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>525</b>	<b>82,40</b>	<b>24,55</b>	<b>19,63</b>	<b>84,42</b>	<b>612,23</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	17,11	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	44,79	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	23,00	13,88	10,28	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	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	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>856</b>	<b>103,00</b>	<b>42,30</b>	<b>30,76</b>	<b>135,73</b>	<b>990,02</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>185,40</b>	<b>66,85</b>	<b>50,39</b>	<b>220,15</b>	<b>1602,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 16

Директор С.А.Кустова

Меню на "24" ноября 2023г

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

10 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	35	6,46	0,54	3,56	2,69	44,08
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/170	62,80	19,56	13,84	45,49	385,05
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>510</b>	<b>78,86</b>	<b>24,31</b>	<b>18,11</b>	<b>83,27</b>	<b>593,33</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	17,11	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшенич. хлеб., пшенич. сухари, раст. масло, йодир. соль)	70/30	52,21	12,49	9,99	12,97	192,68
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	23,00	13,88	10,28	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	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	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>866</b>	<b>110,42</b>	<b>43,66</b>	<b>34,21</b>	<b>140,36</b>	<b>1045,71</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1376</b>	<b>189,28</b>	<b>67,97</b>	<b>52,32</b>	<b>223,63</b>	<b>1639,04</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	18,01	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /