

МУП "Школа питания" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ №

Директор С.А. Кустова

Меню на "03" мая 2024г  
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>						
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошК. (огурец консервир., масло растит., лук репч., горошек консервир)	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	57,38	14,75	11,95	21,06	251,18
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>18,25</b>	<b>15,51</b>	<b>50,54</b>	<b>416,42</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Кушанова И.И.

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ СО(О)Ш № 103

Директор

Меню на "03" мая 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день вкл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошек. (огурец консервир., масло растит., лук репч., горошек консервир)	50	8,00	0,43	2,55	1,3	30,82
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	50/200	74,00	18,41	14,93	26,30	313,68
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ГР	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>555</b>	<b>90,60</b>	<b>22,99</b>	<b>18,17</b>	<b>62,25</b>	<b>506,06</b>
	<b>Обед</b>						
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. сметана 15%, томат пюре, мука пшеничная)	60/50	37,38	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ГР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ГР	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>801</b>	<b>113,30</b>	<b>30,78</b>	<b>27,92</b>	<b>125,37</b>	<b>894,73</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1356</b>	<b>203,90</b>	<b>53,77</b>	<b>46,09</b>	<b>187,62</b>	<b>1400,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

ИИЧ - Курянов Ю.Е.

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "03" мая 2024г

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

10 день цикл. меню

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошк. (огурец консервир.,масло растит.,лук репч.,горошек консервир)	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
258	Мясо духовое(свинина мякоть,раст.масло,картофель,морковь,лук репчатый, мука пшеничная,соль йодир.)	40/160	57,38	14,75	11,95	21,06	251,18
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>18,25</b>	<b>15,51</b>	<b>50,54</b>	<b>416,42</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, йодир сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен.,дрожжи,соль йодированная,яблочный джем,молоко,сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>721</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
<b>Всего:</b>		<b>1221</b>	<b>179,01</b>	<b>46,86</b>	<b>41,30</b>	<b>167,37</b>	<b>1 246,62</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*В.И. Курманова*

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУС (ОУОШ) № 1

Директор [подпись]

Согласовано

Меню на "03" мая 2024г

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

10 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с ТОМАТОМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. сметана 15%, томат. пюре, мука пшеничная))	60/50	37,38	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,67	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>95,00</b>	<b>26,87</b>	<b>23,04</b>	<b>101,92</b>	<b>738,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] Шуршова Р.С.

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

ГБОУ ДПО "ЦОШ № 10"

Директор

Меню на "03" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет (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>							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошек (огурец консервир, масло растит, лук репч, горошек консервир)	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	57,38	14,75	11,95	21,06	251,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>18,25</b>	<b>15,51</b>	<b>50,54</b>	<b>416,42</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. сметана 15%, томат. пюре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ГР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен. дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1221</b>	<b>179,01</b>	<b>46,86</b>	<b>41,30</b>	<b>167,37</b>	<b>1 246,62</b>
<b>Полдник</b>							
ГР	Выпечка Кныш	100	29,86	7,00	14,00	29,00	181,30
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>7,16</b>	<b>14,05</b>	<b>39,45</b>	<b>224,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Курганова И.И.

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "03" мая 2024г

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор И.И. Кустова

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>							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошек. (огурец консервир., масло растит., лук репч., горошек консервир.)	50	8,00	0,43	2,55	1,3	30,82
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	45/180	70,15	16,59	13,45	23,67	282,48
376	Чай с сахаром	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>530</b>	<b>86,75</b>	<b>21,17</b>	<b>16,69</b>	<b>59,62</b>	<b>474,86</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. сметана 15%, томат пюре, мука пшеничная)	70/50	45,54	12,79	15,13	13,85	243,33
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>811</b>	<b>121,46</b>	<b>32,49</b>	<b>29,81</b>	<b>126,85</b>	<b>924,52</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>208,21</b>	<b>53,66</b>	<b>46,50</b>	<b>186,47</b>	<b>1 399,38</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Выпечка Кныш	100	29,86	7,00	14,00	29,00	181,30
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Кустова

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошк. (огурец консервир., масло растит., лук репч., горошек консервир.)	50	8,00	0,43	2,55	1,3	30,82
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	45/180	70,15	16,59	13,45	23,67	282,48
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>530</b>	<b>86,75</b>	<b>21,17</b>	<b>16,69</b>	<b>59,62</b>	<b>474,86</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. сметана 15%, томат пюре, мука пшеничная)	70/50	45,54	12,79	15,13	13,85	243,33
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>811</b>	<b>121,46</b>	<b>32,49</b>	<b>29,81</b>	<b>126,85</b>	<b>924,52</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>208,21</b>	<b>53,66</b>	<b>46,50</b>	<b>186,47</b>	<b>1 399,38</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Мухомов*