

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ СОШ №

Директор [Signature]



Меню на "15" марта 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
	Завтрак						
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
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	139,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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
	Итого:	540	74,58	19,19	17,98	54,09	456,70

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Signature]

МУП "Школьное питание" г.п. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Согласовано

Меню на "15" марта 2024г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикла, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошек. (огурец консервир., масло растит., лук репч., горошек консервир)	30	5,00	0,25	1,53	0,78	18,49
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/40	48,00	13,78	8,28	1,85	137,02
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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
	Итого:	570	90,60	22,51	17,92	66,62	519,10
Обед							
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 (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
	Итого:	801	113,30	30,78	27,92	125,37	894,73
	Всего:	1371	203,90	53,29	45,84	191,99	1413,83

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Исх. - Мусалова К.А.

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "15" марта 2024г

Согласовано
Т.БОУ С (О)УШ №

Директор _____

10 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							
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
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	139,22
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
	Итого:	540	74,58	19,19	17,98	54,09	456,70
Обед							
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 сметанным 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 (макарони 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
	Итого:	721	104,43	28,61	25,79	116,83	830,20
	Всего:	1261	179,01	47,80	43,77	170,92	1 286,90

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Кустова С.А.

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № _____

Директор _____

Меню на "15" марта 2024г

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

10 день цикла 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
	Итого:	716	95,00	26,87	23,04	101,92	738,80

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Ищ. Шурганова Ю.С.

МуП "Школьное питание" г.о.д.д.улевск

Директор С.А. Кусгова

Меню на "15" марта 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

ГБОУ СОШ № 8

Директор С.А. Кусгова

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	139,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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
	Итого:	540	74,58	19,19	17,98	54,09	456,70
Обед							
110/392	Суп картофельный спельменями (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 сметанным 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 (макаронны 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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	721	104,43	28,61	25,79	116,83	830,20
	Всего:	1261	179,01	47,80	43,77	170,92	1 286,90
Полдник							
ПР	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
	Итого:	300	35,86	7,16	14,05	39,45	224,60

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Мусолова И.И.

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кудцова

Меню на "15" марта 2024г

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

10 день цикла меню

ГБОУ С (О) ОИ № 1

Директор С.А. Кудцова

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел	30	5,00	0,25	1,53	0,78	18,49
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	45,15	13,70	7,28	1,39	125,74
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	28,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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
	Итого:	550	86,75	22,43	16,92	66,16	507,82
Обед							
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 (макарониз 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
	Итого:	811	121,46	32,49	29,81	126,85	924,52
	Всего:	1361	208,21	54,92	46,73	193,01	1 432,34
Полдник							
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. Курочкина