

Уставной фонд  
МУП "Школьное питание" г.о. Кигулевск

Директор С.В. Сустова

Меню на "26" января 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ СО(О)УШ №

Директор С.В. Сустова

5 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	10,00	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	55,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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>74,58</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Курсанова и.г.



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



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

*[Handwritten signature]*

Меню на "26" января 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

5 день шк. 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	8,00	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	72,00	19,56	13,84	45,49	385,05
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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>90,60</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	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	45,08	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	25,00	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 пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	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>113,30</b>	<b>42,30</b>	<b>30,76</b>	<b>135,73</b>	<b>990,02</b>
<b>Всего:</b>		<b>1381</b>	<b>203,90</b>	<b>66,85</b>	<b>50,39</b>	<b>220,15</b>	<b>1602,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Handwritten signature]*



Утверждено  
 МУП "Школа-интернат №1" г. Жигулевск  
 Директор А. Кустова

Меню на "26" января 2024г

Согласовано



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

5 день 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)	60	10,00	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	55,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	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>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</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)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	45,08	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лушенный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Desertная (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>38,83</b>	<b>28,19</b>	<b>126,64</b>	<b>916,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>59,10</b>	<b>47,16</b>	<b>202,39</b>	<b>1470,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Мусолюева



Утверждено

МУП "Школа № 10" г. Жигулевск

Директор И.И. Кутлова

Меню на "26" января 2024г

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

Согласовано

ГБОУ СОШ № 10

Директор И.И. Кутлова

5 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
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)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/25	40,95	10,65	5,39	6,25	116,1
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	15,00	9,02	6,68	23,63	191,08
376	Чай с сахаром (чай) черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Desertная (мука) пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,80	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>95,00</b>	<b>35,81</b>	<b>25,82</b>	<b>114,18</b>	<b>832,94</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Кутлова



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

Согласовано



Меню на "26" января 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

5 день пищевого 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)	60	10,00	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	55,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	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>74,58</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</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)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	45,08	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)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>38,83</b>	<b>28,19</b>	<b>126,64</b>	<b>916,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>59,10</b>	<b>47,16</b>	<b>202,39</b>	<b>1470,83</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Курник с мясом цыплят	100	31,86	7,00	14,00	29,00	181,30
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
		<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>7,10</b>	<b>14,03</b>	<b>39,01</b>	<b>221,96</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Кур Курсанова И.Е.



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



Согласовано  
 1  
 Директор [Signature]

Меню на "26" января 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

5 день цикла 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	4,15	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	72,00	19,56	13,84	45,49	385,05
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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>86,75</b>	<b>24,31</b>	<b>18,11</b>	<b>83,27</b>	<b>593,33</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	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	70/30	53,24	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	25,00	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 пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	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>121,46</b>	<b>43,66</b>	<b>34,21</b>	<b>140,36</b>	<b>1045,71</b>
<b>Всего:</b>		<b>1376</b>	<b>208,21</b>	<b>67,97</b>	<b>52,32</b>	<b>223,63</b>	<b>1639,04</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Курник с мясом цыплят	100	31,86	7,00	14,00	29,00	181,30
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Signature]