

Утверждено  
 МУП "Школьное питание" г. Жигулевск  
 Директор \_\_\_\_\_ Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор \_\_\_\_\_

Меню на "07" февраля 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день цикла Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	15,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра") *	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>67,80</b>	<b>17,67</b>	<b>19,29</b>	<b>82,90</b>	<b>586,43</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	6,99	10,45	22,40	190,30
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/30	38,00	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>26,40</b>	<b>27,38</b>	<b>100,57</b>	<b>705,82</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>162,74</b>	<b>44,07</b>	<b>46,67</b>	<b>183,47</b>	<b>1292,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Александр В. Александров*

Меню на "07" февраля 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

12 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	20,20	6,120	12,220	33,760	270,340
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>645</b>	<b>82,40</b>	<b>18,88</b>	<b>27,81</b>	<b>95,66</b>	<b>686,23</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	50	5,00	0,59	2,50	3,48	39,1
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф, крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,20	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло)	60/25	37,40	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>93,70</b>	<b>26,96</b>	<b>29,63</b>	<b>92,96</b>	<b>681,33</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1461</b>	<b>176,10</b>	<b>45,84</b>	<b>57,44</b>	<b>188,62</b>	<b>1367,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александра В. [подпись]

Меню на "07" февраля 2023 г.

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

12 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	180/10	16,66	6,120	6,121	6,122	6,123
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>78,86</b>	<b>18,88</b>	<b>21,71</b>	<b>68,02</b>	<b>422,01</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная,чеснок,масло растительное,соль йодированная)	50	5,00	0,59	2,50	3,48	39,1
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,20	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%,томатное пюре)	60/25	37,40	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	16,72	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>1016</b>	<b>110,42</b>	<b>26,96</b>	<b>29,63</b>	<b>92,96</b>	<b>681,33</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1641</b>	<b>189,28</b>	<b>45,84</b>	<b>51,34</b>	<b>160,98</b>	<b>1103,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор \_\_\_\_\_ А.С. Дюстова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_



Меню на "07" февраля 2023 г.

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

12 день цикла

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	50	5,00	0,59	2,50	3,48	39,1
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	6,99	10,45	22,40	190,30
268	Шницель из свинины (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	60	32,26	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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.)	20/15	2,30	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>86,40</b>	<b>25,13</b>	<b>26,65</b>	<b>93,14</b>	<b>664,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Александр В. Алексеев*

Меню на "07" февраля 2023 г.

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

12 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	15,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>67,80</b>	<b>17,67</b>	<b>19,29</b>	<b>82,90</b>	<b>586,43</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	6,99	10,45	22,40	190,30
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/30	38,00	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>26,40</b>	<b>27,38</b>	<b>100,57</b>	<b>705,82</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>162,74</b>	<b>44,07</b>	<b>46,67</b>	<b>183,47</b>	<b>1292,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Александров

Утверждено  
 МУП "Школа № 12" г. Жигулевск  
 Директор С.А. Зусова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 12  
 Директор С.А. Зусова

Меню на "07" февраля 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день шк. меню (цельная)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
<b>Итого:</b>		<b>440</b>	<b>67,80</b>	<b>13,42</b>	<b>14,90</b>	<b>53,34</b>	<b>410,80</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель л/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,74	6,99	10,45	22,40	190,30
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/30	38,00	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
<b>Итого:</b>		<b>741</b>	<b>94,94</b>	<b>23,85</b>	<b>27,27</b>	<b>87,05</b>	<b>640,42</b>
<b>Всего:</b>		<b>1181</b>	<b>162,74</b>	<b>37,27</b>	<b>42,17</b>	<b>140,39</b>	<b>1051,22</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Сидор

Меню на "07" февраля 2023 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день питания. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Сосиска отварная с соусом красным основным (сосиска говяжья "Экстра", томатное пюре, мука пшеничная, соль йодированная, лук репчатый, морковь)	55/50	33,00	6,16	7,00	2,98	173,90
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит. соль йодированная)	150	15,60	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	8,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Булочная мелочь (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи,)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>67,80</b>	<b>18,61</b>	<b>17,02</b>	<b>94,34</b>	<b>683,40</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	19,84	7,30	12,43	24,80	166,52
268	Шницель из свинины (мякоть свинины, хлеб пшеничный, масло растительное, соль йодированная, лук репчатый)	60	38,00	10,08	9,42	11,26	156,38
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	140	23,00	2,83	5,46	22,89	152,31
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	4,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>726</b>	<b>94,94</b>	<b>24,87</b>	<b>31,22</b>	<b>108,15</b>	<b>724,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>162,74</b>	<b>43,48</b>	<b>48,24</b>	<b>202,49</b>	<b>1407,93</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александра В. Алексеева*

Меню на "07" февраля 2023 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	15,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>67,80</b>	<b>17,67</b>	<b>19,29</b>	<b>82,90</b>	<b>586,43</b>
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,71	3,04	4,18	46,92
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	6,99	10,45	22,40	190,30
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	60/30	38,00	11,57	7,65	19,50	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>26,40</b>	<b>27,38</b>	<b>100,57</b>	<b>705,82</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>162,74</b>	<b>44,07</b>	<b>46,67</b>	<b>183,47</b>	<b>1292,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Александра В. Савицкая*