

Утверждено

МУП "Школа № 15" г. Жигулевск
Директор *С. С. Стулова*Меню на "10" февраля 2023 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 15
Директор *С. С. Стулова*

15 день пищевого документа

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,93	3,05	5,65	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	67,80	19,12	19,01	76,25	577,52
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	3,38	3,59	9,19	171,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. томатное пюре)	60/30	36,60	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, 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
	Итого:	796	94,94	26,26	27,40	105,29	821,27
	Всего:	1316	162,74	45,38	46,41	181,54	1398,79

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Алексеева

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор: А.С. Мустова

Директор: 

Меню на "10" февраля 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

15 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,93	3,05	5,65	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, шоре, раст. масло, йодир. соль)	40/15	39,80	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	540	82,40	20,28	19,20	82,98	610,82
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука,	250/15/10/1	20,60	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	60/30	36,00	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%,	140/25	18,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	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
	Итого:	841	93,70	31,07	32,42	120,04	855,73
	Всего:	1381	176,10	51,35	51,62	203,02	1466,55

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Меню на "10" февраля 2023 г.

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

15 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	40	4,46	0,62	2,03	3,77	36,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/15	39,80	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	6,95	5,88	35,91	228,08
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	500	78,86	19,02	17,37	76,20	561,60
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,60	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. томатное пюре)	60/30	36,00	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/25	18,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, 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
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	16,72	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	1031	110,42	31,07	32,42	120,04	855,73
	Всего:	1531	189,28	50,09	49,79	196,24	1417,33

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор К.С. Кустова

Меню на "10" февраля 2023 г.

Директор

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

15 день цикла

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленою (картофель, морковь, лук репчат.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	3,38	3,59	9,19	171,98
295	Котлеты рубленые из цыплят (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол)	60	32,00	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	140/30	18,86	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар,рябина св./мор.)	180	4,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная,соль йодированная,дрожжи хлебопекарные,сахар)	50	10,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	721	86,40	25,11	27,21	98,56	787,97

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра П. Алексеева

15 дней инкл. меню (завтрак на молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,93	3,05	5,65	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупя гречневая, раст. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	67,80	19,12	19,01	76,25	577,52
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	3,38	3,59	9,19	171,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. томатное пюре)	60/30	36,60	10,75	12,47	10,98	151,60
142/540	Картофель и овощи, тушеные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, 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
	Итого:	796	94,94	26,26	27,40	105,29	821,27
	Всего:	1316	162,74	45,38	46,41	181,54	1398,79

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А.А. Кустова

15 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,93	3,05	5,65	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	67,80	19,12	19,01	76,25	577,52
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	3,38	3,59	9,19	171,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. томатное пюре)	60/30	36,60	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, сахар)	50	10,00	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
	Итого:	796	94,94	26,26	27,40	105,29	821,27
	Всего:	1316	162,74	45,38	46,41	181,54	1398,79

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Александров

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор *А.С. Кустова*

Меню на "10" февраля 2023 г.

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор *Стефан*

Согласовано

15 день цикла 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							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,93	3,05	5,65	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	520	67,80	19,12	19,01	76,25	577,52
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,24	3,38	3,59	9,19	171,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол, томатное пюре)	60/30	36,60	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничная, соль йодированная, дрожжи хлебопекарные, 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
	Итого:	796	94,94	26,26	27,40	105,29	821,27
	Всего:	1316	162,74	45,38	46,41	181,54	1398,79

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Селезнева

Меню на "10" февраля 2023 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикл. меню (пятидневка)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
45	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста б/к., морковь, лук репч., раст. масло, йодир. соль)	60	6,00	0,93	3,05	5,65	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	30/20	26,60	7,40	8,80	2,40	136,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	170	20,00	7,90	6,69	40,81	259,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	9,48	39,90
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	495	67,80	17,43	19,04	67,24	534,92
Обед							
108/109	Суп картофельный на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,14	7,38	7,59	31,80	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол. томатное пюре)	60/30	36,60	10,75	12,47	10,98	151,60
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	6,35	18,10	152,63
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, рябина св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	711	94,94	23,51	26,94	84,78	584,82
	Всего:	1206	162,74	40,94	45,98	152,02	1119,74

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Селиванов