

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №6  
 Директор  
 СОШ №6

Меню на "01" апреля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>565</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	134,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	50,44	0,47	7,03	2,41	75,25
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>20,24</b>	<b>26,17</b>	<b>97,74</b>	<b>671,50</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>39,30</b>	<b>39,80</b>	<b>194,27</b>	<b>1254,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александр*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "01" апреля 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ



6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,44	3,34	8,97	72,18
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/15	27,62	8,38	8,26	38,20	261,40
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>575</b>	<b>90,60</b>	<b>22,75</b>	<b>16,91</b>	<b>106,27</b>	<b>669,90</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	154,15
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	60/50	54,05	0,46	6,87	2,35	73,54
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное) (крупа)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>113,30</b>	<b>22,08</b>	<b>28,74</b>	<b>105,43</b>	<b>723,83</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>203,90</b>	<b>44,83</b>	<b>45,65</b>	<b>211,70</b>	<b>1393,73</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  С.А.Кустова

ГБОУ СОШ № 11538200

Согласовано

Меню на "01" апреля 2024г

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


6 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>565</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	50,44	0,38	5,62	1,92	60,17
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>20,15</b>	<b>24,76</b>	<b>97,25</b>	<b>659,42</b>
<b>Всего:</b>		<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>39,21</b>	<b>38,39</b>	<b>193,78</b>	<b>1242,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством





Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ СОУОШ №

Согласовано



Меню на "01" апреля 2024г

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

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/40	47,31	0,30	4,50	1,54	48,14
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя) гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	130	13,00	7,82	5,80	35,37	224,62
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	180	12,00	0,18	0,23	20,34	81,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	1,80	2,86	0,39	17,45	86,95
	<b>Итого:</b>	<b>646</b>	<b>95,00</b>	<b>17,96</b>	<b>22,50</b>	<b>84,20</b>	<b>578,38</b>

Продукты не содержат ГМО

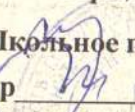
Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*



Утверждаю:

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  С.А.Кустова

Согласовано:  
ГБОУ СОШ № 



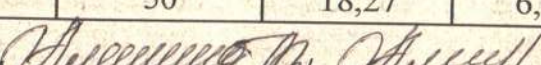
Меню на "01" апреля 2024г

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

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,44	3,34	8,97	72,18
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	140/15	23,77	8,89	9,10	34,58	256,87
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>86,75</b>	<b>23,26</b>	<b>17,75</b>	<b>102,65</b>	<b>665,37</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15% йодир. соль, лавр лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	154,15
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	70/50	62,21	0,54	8,01	2,74	85,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>121,46</b>	<b>22,16</b>	<b>29,88</b>	<b>105,82</b>	<b>736,09</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>208,21</b>	<b>45,42</b>	<b>47,63</b>	<b>208,47</b>	<b>1 401,46</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с яблочной начинкой	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
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 



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 63 г.о. Жигулевск  
Директор   
СОШ № 63

Меню на "01" апреля 2024г

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

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>570</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	50,44	0,38	5,62	1,92	60,17
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>20,15</b>	<b>24,76</b>	<b>97,25</b>	<b>659,42</b>
<b>Всего:</b>		<b>1286</b>	<b>179,01</b>	<b>39,21</b>	<b>38,39</b>	<b>193,78</b>	<b>1242,48</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с яблочной начинкой	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
		<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>7,16</b>	<b>3,95</b>	<b>53,95</b>	<b>283,30</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством 