

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ №

Меню на "06" мая 2024 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	60	8,77	0,64	0,10	5,77	25,62
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/30	34,38	5,97	11,68	2,39	138,81
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
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>595</b>	<b>86,75</b>	<b>24,03</b>	<b>22,30</b>	<b>126,47</b>	<b>802,13</b>
<b>Обед</b>							
15	Сыр (порциями)	15	10,16	2,32	2,95	0,00	36,40
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
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
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
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>861</b>	<b>121,46</b>	<b>30,40</b>	<b>40,43</b>	<b>130,11</b>	<b>970,34</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1456</b>	<b>208,21</b>	<b>54,43</b>	<b>62,73</b>	<b>256,58</b>	<b>1 772,47</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*



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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 6

6  
 Меню на "06" мая 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (делиакция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>74,58</b>	<b>16,69</b>	<b>18,37</b>	<b>80,85</b>	<b>556,50</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из дыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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	57,28	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>686</b>	<b>104,43</b>	<b>20,41</b>	<b>22,76</b>	<b>82,29</b>	<b>657,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1211</b>	<b>179,01</b>	<b>37,10</b>	<b>41,13</b>	<b>163,14</b>	<b>1 213,93</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Александрович*



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

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 1  
 Директор

6  
 Меню на "06" мая 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл, меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томат. пюре, мало раст., мука пшеничная)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>18,38</b>	<b>18,34</b>	<b>89,86</b>	<b>599,10</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник вегетарианский домашний со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, огурцы конс., морк., лук репч., лимон. кислота, смтана 15% йодир. соль)	200/10/1	20,95	3,43	11,45	18,60	136,90
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	36,38	12,41	8,82	2,55	186,86
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	47,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>104,43</b>	<b>26,59</b>	<b>37,64</b>	<b>141,00</b>	<b>926,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>179,01</b>	<b>44,97</b>	<b>55,98</b>	<b>230,86</b>	<b>1 525,63</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Асеев



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

6  
 Меню на "06" мая 2024 г.

Согласовано  
 ГБОУ СОШ №6

Директор

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл: меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>72,58</b>	<b>18,38</b>	<b>18,34</b>	<b>89,86</b>	<b>599,10</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15//1	19,24	6,99	11,45	12,45	150,25
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, мука пшенич.,)	65/50	46,09	6,90	8,10	10,79	130,10
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан без наполнителя (мука пшеничная, масло сливочное, соль, сахар)	40	20,00	2,68	9,04	37,12	160,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>104,43</b>	<b>26,22</b>	<b>34,24</b>	<b>129,84</b>	<b>808,93</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>177,01</b>	<b>44,60</b>	<b>52,58</b>	<b>219,70</b>	<b>1 408,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*