

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова



ГБОУ СОУОИ № 1

Директор



Меню на "09" апреля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 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 (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>104,43</b>	<b>27,24</b>	<b>27,39</b>	<b>94,75</b>	<b>737,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>43,22</b>	<b>47,32</b>	<b>171,81</b>	<b>1 287,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Аминов*

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

ГБОУ СОУОШ № 38

Меню на "09" апреля 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикл. 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 (крупя рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	180/10	27,30	5,05	11,32	29,65	241,34
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное) (картофель, мясо)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>620</b>	<b>90,60</b>	<b>16,93</b>	<b>20,67</b>	<b>90,08</b>	<b>615,10</b>
<b>Обед</b>							
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)	250/15/1	20,20	8,19	8,61	23,94	206,44
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	60/160	62,00	18,05	21,28	20,74	347,72
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>836</b>	<b>113,30</b>	<b>30,59</b>	<b>31,16</b>	<b>99,50</b>	<b>803,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1456</b>	<b>203,90</b>	<b>47,52</b>	<b>51,83</b>	<b>189,58</b>	<b>1418,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алишата В. Ами

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

Меню на "09" апреля 2024г

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 10  
 Директор  
 СОШ № 10

2 день пикл. 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
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>776</b>	<b>104,43</b>	<b>27,24</b>	<b>27,39</b>	<b>94,75</b>	<b>737,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>43,22</b>	<b>47,32</b>	<b>171,81</b>	<b>1 287,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Александров

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

Меню на "09" апреля 2024г

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

2 день цикла, меню

ГБОУ СОШ № 10

Сотласовано

Директор

№ 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, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/140	48,87	15,51	18,53	20,74	312,80
ГР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	180	12,00	0,18	0,23	20,34	81
ГР	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>721</b>	<b>95,00</b>	<b>26,07</b>	<b>27,17</b>	<b>85,76</b>	<b>692,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Акимов*

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

ГБОУ СОШ № 116 г. Жигулевск  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "09" апреля 2024г

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

2 день цикл 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 (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,45	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>86,75</b>	<b>16,38</b>	<b>20,33</b>	<b>86,86</b>	<b>596,90</b>
<b>Обед</b>							
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)	250/15/1	20,20	8,19	8,61	23,94	206,44
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. поре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	70/180	70,16	20,94	24,97	23,33	402,97
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	110,40
<b>Итого:</b>		<b>866</b>	<b>121,46</b>	<b>33,48</b>	<b>34,85</b>	<b>102,09</b>	<b>858,81</b>
<b>Всего:</b>		<b>1466</b>	<b>208,21</b>	<b>49,86</b>	<b>55,18</b>	<b>188,95</b>	<b>1 455,71</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Блины "Домашние" с молоком сгущенным	150/30	50,13	17,10	27,45	51,00	255,00
376	Чай с сахаром (чай, черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*

Утверждает

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



ГБОУ СОШ № 63

Директор



Меню на "09" апреля 2024г

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

2 день цикл. 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 (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыпленок, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>104,43</b>	<b>27,24</b>	<b>27,39</b>	<b>94,75</b>	<b>737,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>43,22</b>	<b>47,32</b>	<b>171,81</b>	<b>1 287,08</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Блины "Домашние" с молоком сгущенным	100/20	31,86	11,40	18,30	34,00	170,00
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>320</b>	<b>35,86</b>	<b>11,50</b>	<b>18,33</b>	<b>44,01</b>	<b>210,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*