

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор А.А. С.А. Кустова

Меню на "13" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко стуженое)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	42,32	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/20	21,00	3,31	5,47	21,26	148,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>104,43</b>	<b>28,85</b>	<b>23,30</b>	<b>82,01</b>	<b>705,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>49,42</b>	<b>47,13</b>	<b>182,93</b>	<b>1406,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А.А. С.А. Кустова

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор Д.С.А. Кустова

7 день цикл. меню



Согласовано

ГБОУ СОШ №6

Директор



Меню на "13" февраля 2024г  
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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	220/10	39,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущеное)	45/30	37,30	10,21	8,87	20,34	202,37
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>585</b>	<b>90,60</b>	<b>22,75</b>	<b>24,55</b>	<b>116,90</b>	<b>781,07</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	42,32	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	150/50	28,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>906</b>	<b>113,30</b>	<b>31,17</b>	<b>26,06</b>	<b>92,55</b>	<b>779,73</b>
<b>Всего:</b>		<b>1491</b>	<b>203,90</b>	<b>53,92</b>	<b>50,61</b>	<b>209,45</b>	<b>1 560,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Машаева Т.В.*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "13" февраля 2024г

Согласовано

ГБОУ СОШ №1

Директор

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

7 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	42,32	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/20	21,00	3,31	5,47	21,26	148,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>104,43</b>	<b>28,85</b>	<b>23,30</b>	<b>82,01</b>	<b>705,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>49,42</b>	<b>47,13</b>	<b>182,93</b>	<b>1406,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю

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

Меню на "13" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

Согласовано

ГБОУ СОШ № 6  
 Директор

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<i>Обед</i>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	42,32	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	150/30	25,87	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	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>28,44</b>	<b>24,36</b>	<b>72,16</b>	<b>669,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "13" февраля 2024г

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

7 день цикл. меню

Согласовано



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	210/10	37,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком * (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущеное)	45/20	35,45	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>565</b>	<b>86,75</b>	<b>22,03</b>	<b>23,70</b>	<b>111,35</b>	<b>748,27</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	42,32	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	200/50	36,16	5,5	8,94	34,68	242,45
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>956</b>	<b>121,46</b>	<b>32,22</b>	<b>27,88</b>	<b>99,29</b>	<b>829,52</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1521</b>	<b>208,21</b>	<b>54,25</b>	<b>51,58</b>	<b>210,64</b>	<b>1 577,79</b>
<b>Полдник</b>							
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущеное)	45/5	25,86	9,49	8,02	14,79	169,57
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ СОШ №6

Директор

ГБОУ  
СОШ №6

Меню на "13" февраля 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	42,32	12,41	8,82	2,55	186,86
312/321	Картофельное пюре/ Капуста тушеная (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль, б/к капуста, масло раст.)	130/20	21,00	3,31	5,47	21,26	148,11
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>104,43</b>	<b>28,85</b>	<b>23,30</b>	<b>82,01</b>	<b>705,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>49,42</b>	<b>47,13</b>	<b>182,93</b>	<b>1406,92</b>
<b>Полдник</b>							
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком	45/5	25,86	9,49	8,02	14,79	169,57
ПР	Булочка Ромашка	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>12,95</b>	<b>11,53</b>	<b>48,48</b>	<b>349,47</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Смирнов*