

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.КустоваСогласовано  
ГБОУ СОУОШ №6

Директор

Меню на "18" марта 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ 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	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>560</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 домашний на бульоне из цыплят (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	36,38	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	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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>104,43</b>	<b>26,68</b>	<b>33,49</b>	<b>123,23</b>	<b>944,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>179,01</b>	<b>45,06</b>	<b>51,83</b>	<b>213,09</b>	<b>1 543,33</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Ф. Александров

Муниципальное учреждение  
 МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор  С.А.Кустова

официально  
 ГБОУ СОШ № 118

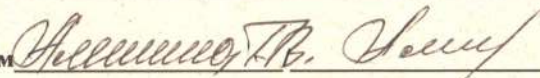


Меню на "18" марта 2024 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню(целиакия)

№ 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 (крупя 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 цыплят (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(крупя 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 

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор  С.А.КустоваСогласовано  
ГБОУ С (О)ОШ №

Меню на "18" марта 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

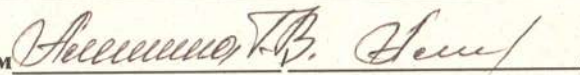
Директор  
ГБОУ  
СОШ №6

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 (крупя 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 (крупя 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 (мука 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



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор *[Подпись]* С.А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 36  
Директор *[Подпись]*  
СОШ № 36

Меню на "18" марта 2024 г.

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) (крупя)	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 (макароны 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 (пшеничная, масло сливочное, соль, сахар) (мука)	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 *[Подпись]*