

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



ГБОУ СОШ № 6

Директор Труфанов



Меню на "21" марта 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.поре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,84</b>	<b>18,35</b>	<b>95,68</b>	<b>630,73</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.поре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	14,58	11,44	19,74	240,60
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>104,43</b>	<b>26,59</b>	<b>27,38</b>	<b>76,05</b>	<b>626,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>179,01</b>	<b>46,43</b>	<b>45,73</b>	<b>171,73</b>	<b>1 256,86</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Акимов

Утверждено

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

ГБОУ С(О)ОШ № 1163200

Директор

Меню на "21" марта 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	160/10	25,62	8,63	8,51	39,36	269,33
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>615</b>	<b>90,60</b>	<b>23,83</b>	<b>22,04</b>	<b>104,72</b>	<b>716,64</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,9	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	24,82	7,47	13,6	9,69	147,43
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	45/160	53,38	17,51	12,29	40,10	341,33
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>891</b>	<b>113,30</b>	<b>30,16</b>	<b>30,10</b>	<b>98,29</b>	<b>745,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1506</b>	<b>203,90</b>	<b>53,99</b>	<b>52,14</b>	<b>203,01</b>	<b>1 461,64</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Шум*

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

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 1  
 Директор

Меню на "21" марта 2024г  
 ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,84</b>	<b>18,35</b>	<b>95,68</b>	<b>630,73</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	14,58	11,44	19,74	240,60
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
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>826</b>	<b>104,43</b>	<b>26,59</b>	<b>27,38</b>	<b>76,05</b>	<b>626,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>179,01</b>	<b>46,43</b>	<b>45,73</b>	<b>171,73</b>	<b>1 256,86</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Аким

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ СОШ № 6

Директор  
СОШ №6



Меню на "21" марта 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/140	48,25	15,74	11,28	37,39	314,32
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,80	2,60	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>95,00</b>	<b>25,72</b>	<b>23,88</b>	<b>81,07</b>	<b>610,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Алимова В. Алиму*

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ СОУОШ № 8

Согласовано

Меню на "21" марта 2024г

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

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макарони из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	140/15	23,77	8,89	9,10	34,58	256,87
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника	180	10,00	0	0	17,96	71,82
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>86,75</b>	<b>24,09</b>	<b>22,63</b>	<b>97,94</b>	<b>696,20</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,9	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп	250/15/10/1	24,82	7,47	13,6	9,69	147,43
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/170	61,54	19,56	13,84	45,49	385,05
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>906</b>	<b>121,46</b>	<b>32,21</b>	<b>31,65</b>	<b>103,68</b>	<b>788,72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1486</b>	<b>208,21</b>	<b>56,30</b>	<b>54,28</b>	<b>201,62</b>	<b>1 484,92</b>
<b>Полдник</b>							
295	Котлеты рубленые из цыплят	60	27,56	10,27	11,32	8,89	178,72
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
376	Чай с сахаром	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

*Александр В. Акимов*

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

Согласовано  
 6  
 Директор *[Подпись]*  
 ГБОУ СОШ №6  
 Жигулевская общеобразовательная школа

Меню на "21" марта 2024г

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

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,84</b>	<b>18,35</b>	<b>95,68</b>	<b>630,73</b>
<b>Обед</b>							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль йод.,масло раст.)	60	8,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	14,58	11,44	19,74	240,60
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>104,43</b>	<b>26,59</b>	<b>27,38</b>	<b>76,05</b>	<b>626,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>179,01</b>	<b>46,43</b>	<b>45,73</b>	<b>171,73</b>	<b>1 256,86</b>
<b>Полдник</b>							
295	Котлеты рубленые из цыплят	60	27,56	10,27	11,32	8,89	178,72
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
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>13,45</b>	<b>12,67</b>	<b>38,82</b>	<b>324,18</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Подписи]*