

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 16  
 Директор

Меню на "22" марта 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 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>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	10,00	0,93	6,10	4,61	75,58
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре,	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>24,39</b>	<b>28,35</b>	<b>82,78</b>	<b>683,64</b>
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	138,27
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>30,65</b>	<b>26,65</b>	<b>121,52</b>	<b>849,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>107,63</b>	<b>33,54</b>	<b>27,12</b>	<b>139,43</b>	<b>937,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Смирнов



Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 1  
 Директор [Подпись]  
 ГБОУ СОШ № 6

Меню на "22" марта 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

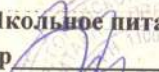
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	13,00	0,93	6,10	4,61	75,58
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	53,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне с зеленью (лапша из пшеничной муки, яйца кур., морковь, лук репч., слив. масло 72 %, мясо свинины, укроп зелень, йод. соль)	200/1	19,25	4,47	11,43	19,10	141,76
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	138,27
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>25,88</b>	<b>29,13</b>	<b>111,62</b>	<b>757,38</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>46,15</b>	<b>48,10</b>	<b>187,37</b>	<b>1311,68</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]



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

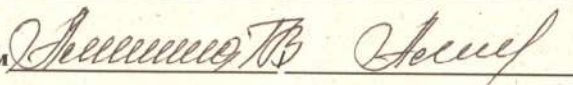
Согласовано  
 ГБОУ СОШ №   
 Директор  
 ГБОУ СОШ № 26

Меню на "22" марта 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	10,00	0,93	6,10	4,61	75,58
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре,	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	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>475</b>	<b>74,58</b>	<b>13,68</b>	<b>21,69</b>	<b>32,96</b>	<b>381,86</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	55,98	10,08	7,11	8,43	138,27
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>671</b>	<b>104,43</b>	<b>23,90</b>	<b>22,19</b>	<b>78,40</b>	<b>610,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1146</b>	<b>179,01</b>	<b>37,58</b>	<b>43,88</b>	<b>111,36</b>	<b>991,98</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством 



Усть-Кульский район  
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор *С.А. Кустова* С.А. Кустова

Согласовано  
 1 БОУ СОШ № 11938  
 Директор *С.А. Кустова*  
 СОШ № 6

Меню на "22" марта 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 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>							
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель)	60	10,00	0,93	6,10	4,61	75,58
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус - томат. пюре,	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,37</b>	<b>21,66</b>	<b>41,97</b>	<b>424,46</b>
<b>Обед</b>							
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	138,27
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>30,65</b>	<b>26,65</b>	<b>121,52</b>	<b>849,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>46,02</b>	<b>48,31</b>	<b>163,49</b>	<b>1274,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*