

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

Меню на "16" мая 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № 10
 Директор И.И. Матвиенко

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	49,38	16,29	12,35	42,78	347,82
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,26	16,79	87,87	581,16
Обед							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	23,95	1,75	2,31	14,06	128,03
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	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
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	751	104,43	28,75	30,35	110,64	876,05
	Всего:	1251	179,01	49,01	47,14	198,51	1 457,21

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Матвиенко

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "16" мая 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

9 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	50	5,62	0,73	3,09	3,82	44,78
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
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	610	90,60	22,89	16,70	100,96	646,01
Обед							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	35	5,35	1,66	3,32	2,55	47,01
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/1	25,85	2,17	2,88	17,54	105,17
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	70/50	55,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	806	113,30	29,57	30,32	113,31	846,08
	Всего:	1416	203,90	52,46	47,02	214,27	1492,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.С. Матвишова

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "16" мая 2024г

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

Согласовано

ГБОУ С (О) ОШ № 10

Директор

9 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир.	40/160	49,38	16,29	12,35	42,78	347,82
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,26	16,79	87,87	581,16
Обед							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	23,95	1,75	2,31	14,06	128,03
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	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
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	751	104,43	28,75	30,35	110,64	876,05
	Всего:	1251	179,01	49,01	47,14	198,51	1 457,21

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Алтунбекова

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Меню на "16" мая 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (средства родительской платы)

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	35	5,35	1,66	3,32	2,55	47,01
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	23,95	1,75	2,31	14,06	128,03
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	60/25	39,90	11,31	14,85	8,65	214,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,80	2,6	0,42	15,69	77,1
	Итого:	706	95,00	26,34	27,59	101,74	805,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.М. Матвиенко

Муниципальное бюджетное учреждение «Школа № 11 г. Жигаловск»
 Директор С.А. Кустова

Меню на "16" мая 2024г

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

Согласовано _____
 10
 Директор _____

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло)	50	5,62	0,73	3,09	3,82	44,78
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	49,53	16,57	12,89	45,49	364,63
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	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	615	86,75	21,95	17,30	106,35	669,31
Обед							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	35	5,35	1,66	3,32	2,55	47,01
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/1	25,85	2,17	2,88	17,54	105,17
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	80/50	63,16	15,35	20,43	12,69	297,61
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	816	121,46	31,95	33,93	115,99	899,24
	Всего:	1431	208,21	53,90	51,23	222,34	1 568,55
Полдник							
ПР	Плюшка "Московская"	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
377	Чай с лимоном	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Десерт фруктовый Яблоко	110	14,86	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А. Манин

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "16" мая 2024г

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

ГБОУ СОУ "Юбилей"

Директор

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	60	8,00	0,88	3,71	4,58	53,74
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир.	40/160	49,38	16,29	12,35	42,78	347,82
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,26	16,79	87,87	581,16
Обед							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	13,00	2,84	5,70	4,37	80,59
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	23,95	1,75	2,31	14,06	128,03
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	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
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	751	104,43	28,75	30,35	110,64	876,05
	Всего:	1251	179,01	49,01	47,14	198,51	1 457,21
Полдник							
ПР	Плюшка "Московская"	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
377	Чай с лимоном	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Десерт фруктовый Яблоко	110	14,86	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого:	360	35,86	4,91	3,60	48,91	251,83

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ирина Владимировна

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 10
 Директор

Меню на "16" мая 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	50	5,62	0,73	3,09	3,82	44,78
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	49,53	16,57	12,89	45,49	364,63
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	615	86,75	21,95	17,30	106,35	669,31
Обед							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	35	5,35	1,66	3,32	2,55	47,01
106	Суп картофельный с рыбными консервами(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/1	25,85	2,17	2,88	17,54	105,17
298/331	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана 155, томат пюре, сыр, соль йод., масло раст., хлеб пшеничный)	80/50	63,16	15,35	20,43	12,69	297,61
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	816	121,46	31,95	33,93	115,99	899,24
	Всего:	1431	208,21	53,90	51,23	222,34	1 568,55

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Матвиенко