

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Миллер

Меню на "23" апреля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>104,43</b>	<b>27,24</b>	<b>27,39</b>	<b>94,75</b>	<b>737,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>43,22</b>	<b>47,32</b>	<b>171,81</b>	<b>1 287,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Масмилова

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

ГБОУ С (О)ОШ № 10  
Директор *Мес*

Меню на "23" апреля 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭП, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	180/10	27,30	5,05	11,32	29,65	241,34
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>620</b>	<b>90,60</b>	<b>16,93</b>	<b>20,67</b>	<b>90,08</b>	<b>615,10</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	20,20	8,19	8,61	23,94	206,44
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	60/160	62,00	18,05	21,28	20,74	347,72
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>836</b>	<b>113,30</b>	<b>30,59</b>	<b>31,16</b>	<b>99,50</b>	<b>803,56</b>
<b>Всего:</b>		<b>1456</b>	<b>203,90</b>	<b>47,52</b>	<b>51,83</b>	<b>189,58</b>	<b>1418,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ирина Мотшилова*

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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 10

Меню на "23" апреля 2024г

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

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>104,43</b>	<b>27,24</b>	<b>27,39</b>	<b>94,75</b>	<b>737,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>43,22</b>	<b>47,32</b>	<b>171,81</b>	<b>1 287,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Матвинова*

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

Согласовано  
ГБОУ СО(О)ОШ № 10  
Директор

Меню на "23" апреля 2024г

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

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав *			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из ЦЫПЛЯТ (картофель, цыпльта, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/140	48,87	15,51	18,53	20,74	312,80
ГР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	180	12,00	0,18	0,23	20,34	81
ГР	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>26,07</b>	<b>27,17</b>	<b>85,76</b>	<b>692,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.В. Матемасова*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Согласовано

Директор

Меню на "23" апреля 2024г

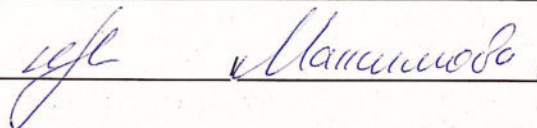
Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупя рисовая, крупя пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	24,28	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>15,98</b>	<b>19,93</b>	<b>77,06</b>	<b>549,90</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,33	7,38	7,59	19,19	174,98
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшеничн., йодир. соль)	50/160	55,00	15,51	18,53	20,74	312,80
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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>104,43</b>	<b>27,24</b>	<b>27,39</b>	<b>94,75</b>	<b>737,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>43,22</b>	<b>47,32</b>	<b>171,81</b>	<b>1 287,08</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Блины "Домашние" с молоком сгущенным	100/20	31,86	11,40	18,30	34,00	170,00
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
		<b>320</b>	<b>35,86</b>	<b>11,50</b>	<b>18,33</b>	<b>44,01</b>	<b>210,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор: С.А.Кустова

ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Согласовано

Директор: *[Signature]*

Меню на "23" апреля 2024г

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

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,45	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>600</b>	<b>86,75</b>	<b>16,38</b>	<b>20,33</b>	<b>86,86</b>	<b>596,90</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	20,20	8,19	8,61	23,94	206,44
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. пюре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	70/180	70,16	20,94	24,97	23,33	402,97
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>866</b>	<b>121,46</b>	<b>33,48</b>	<b>34,85</b>	<b>102,09</b>	<b>858,81</b>
<b>Всего:</b>		<b>1466</b>	<b>208,21</b>	<b>49,86</b>	<b>55,18</b>	<b>188,95</b>	<b>1 455,71</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Signature]* *[Signature]*

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "23" апреля 2024г

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

ГБОУ СОУОШ № 10

Директор Ильин

Согласовано

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	23,45	4,50	10,98	26,43	223,14
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	42,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>600</b>	<b>86,75</b>	<b>16,38</b>	<b>20,33</b>	<b>86,86</b>	<b>596,90</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	20,20	8,19	8,61	23,94	206,44
289	Рагу из цыплят (картофель, цыплята, морковь, лук репч., томат. поре, раст. масло, мука пшенич., йодир. соль)	70/180	70,16	20,94	24,97	23,33	402,97
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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>866</b>	<b>121,46</b>	<b>33,48</b>	<b>34,85</b>	<b>102,09</b>	<b>858,81</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1466</b>	<b>208,21</b>	<b>49,86</b>	<b>55,18</b>	<b>188,95</b>	<b>1 455,71</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Блины "Домашние" с молоком сгущенным	150/30	50,13	17,10	27,45	51,00	255,00
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ильин Маммилова