

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ СО(О)Ш №

Директор



Меню на "09" 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
<i>Завтрак</i>							
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, 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>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Утверждено  
 Школьное питание "г.о.Жигулевск"  
 директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 2  
 Директор

Меню на "09" 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	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.)	180/10	27,30	5,05	11,32	29,65	241,34
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшениц., 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, поре, раст. масло, мука пшенич., 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Школьное питание" г.о. Жигулевск  
директор \_\_\_\_\_ С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ СОШ № \_\_\_\_\_  
Директор \_\_\_\_\_

Меню на "09" апреля 2024г

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

2 день шк. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
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, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо, курицы, мука пшен., соль, вод., 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>
<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, 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 (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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждено  
Школьное питание "Г.о.Жигулевск"  
директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОИ  
директор

Меню на "09" апреля 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше (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 (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, цыпленок, 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	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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Школьное питание "г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)УИ №

Меню на "09" апреля 2024г

Директор

2 день цикл. меню

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

№ 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)	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, поре, 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>
<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>Итого:</b>	<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

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

Меню на "09" апреля 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор

2 день шк. 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 пшени (крупа рисовая, крупа пшени, 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, масло курицы, мука пшени, 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 зеленый, 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