

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



Меню на "08" апреля 2024 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СО(О)ОШ № 7 (с/м)  
 Директор [Подпись]

1 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>							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томат. пюре, мало раст., мука пшеничная)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное) (крупа)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>18,38</b>	<b>18,34</b>	<b>89,86</b>	<b>599,10</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник вегетарианский домашний со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, огурцы консерв., морк., лук репч., лимон. кислота, сметана 15% йодир. соль)	200/10/1	20,95	3,43	11,45	18,60	136,90
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	36,38	12,41	8,82	2,55	186,86
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная) (мука)	60	20,00	3,72	10,62	47,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>104,43</b>	<b>26,59</b>	<b>37,64</b>	<b>141,00</b>	<b>926,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>179,01</b>	<b>44,97</b>	<b>55,98</b>	<b>230,86</b>	<b>1 525,63</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор М.С.Сидорова

Меню на "08" апреля 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 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>							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное.) (крупа)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>72,58</b>	<b>18,38</b>	<b>18,34</b>	<b>89,86</b>	<b>599,10</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15//1	19,24	6,99	11,45	12,45	150,25
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, мука пшенич.,)	65/50	46,09	6,90	8,10	10,79	130,10
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшени. муки, масло растит., йодир. соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан без наполнителя (пшеничная, масло сливочное, соль, сахар) (мука)	40	20,00	2,68	9,04	37,12	160,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>104,43</b>	<b>26,22</b>	<b>34,24</b>	<b>129,84</b>	<b>808,93</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>177,01</b>	<b>44,60</b>	<b>52,58</b>	<b>219,70</b>	<b>1 408,03</b>

Продукты не содержат ГМО

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова



Меню на "08" апреля 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Сердцеобитие  
ГБОУ С (О)ОШ №7

Директор М.С.Мельников

1 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>							
59	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	70	10,00	0,75	0,12	6,73	32,19
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>74,58</b>	<b>18,38</b>	<b>18,34</b>	<b>89,86</b>	<b>599,10</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морковь, лук репчат., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зеленый, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>104,43</b>	<b>26,68</b>	<b>33,49</b>	<b>123,23</b>	<b>944,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1341</b>	<b>179,01</b>	<b>45,06</b>	<b>51,83</b>	<b>213,09</b>	<b>1 543,33</b>

Продукты не содержат ГМО

Муниципальное учреждение  
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
 Директор \_\_\_\_\_ С.А. Кустова



Меню на "08" апреля 2024 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4  
 Директор \_\_\_\_\_

1 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>							
59/2011	Салат из моркови с яблоками (Морковь, яблоки, сахар)	65	9,62	0,7	0,11	6,25	29,89
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	36,38	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	16,00	9,62	7,13	45,53	276,46
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>90,60</b>	<b>24,44</b>	<b>22,13</b>	<b>129,72</b>	<b>713,34</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
ПР/331	Тефтели "Гурмэ" из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина суш./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущенное, масло сливочное, сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>871</b>	<b>113,30</b>	<b>28,50</b>	<b>38,29</b>	<b>135,44</b>	<b>964,65</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1501</b>	<b>203,90</b>	<b>52,94</b>	<b>60,42</b>	<b>265,16</b>	<b>1677,99</b>

Продукты не содержат ГМО