

Утверждено

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

Согласовано  
ГБОУ С(О)УШ № 3  
Директор Дубов

Меню на "09" февраля 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню

№ 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
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репчатый, морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	55,38	16,29	12,35	42,78	347,82
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>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</b>
	<b>Обед</b>						
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зеленый, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшенич. хлеб., пшенич. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	45,08	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Dessertная (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>38,83</b>	<b>28,19</b>	<b>126,64</b>	<b>916,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>59,10</b>	<b>47,16</b>	<b>202,39</b>	<b>1470,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Дубов* / *Дубов*

Утверждено

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Орлова

Меню на "09" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

5 день цикл. меню

№ 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 отв.)	50	8,00	0,78	5,08	3,84	62,98
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/170	72,00	19,56	13,84	45,49	385,05
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>90,60</b>	<b>24,55</b>	<b>19,63</b>	<b>84,42</b>	<b>612,23</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)	250/15/1	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметаным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	45,08	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	25,00	13,88	10,28	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ГР	Булочка Десертная (пшеничн., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ГР	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>856</b>	<b>113,30</b>	<b>42,30</b>	<b>30,76</b>	<b>135,73</b>	<b>990,02</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>203,90</b>	<b>66,85</b>	<b>50,39</b>	<b>220,15</b>	<b>1602,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Федяев, Демкина

Утверждаю

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)УШ № 3  
 Директор Дубова

Меню на "09" февраля 2024г  
 ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

5 день цикл. меню

№ 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
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	55,38	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	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>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 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
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	45,08	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай)	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>38,83</b>	<b>28,19</b>	<b>126,64</b>	<b>916,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>179,01</b>	<b>59,10</b>	<b>47,16</b>	<b>202,39</b>	<b>1470,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Дуб / Дубова

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

5 день цикл. меню

Меню на "09" февраля 2024г

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

ГБОУ С (О)УШ № 3

Директор Дубова

Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Завтрак</b>						
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель (отв.))	35	4,15	0,54	3,56	2,69	44,08
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репчат., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/170	72,00	19,56	13,84	45,49	385,05
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 (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>86,75</b>	<b>24,31</b>	<b>18,11</b>	<b>83,27</b>	<b>593,33</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 репчат., масло растит., мясо кур., укроп зеленый, йод. соль)	250/15/1	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшенич. хлеб., пшенич. сухари, раст. масло, йодир. соль)	70/30	53,24	12,49	9,99	12,97	192,68
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох, лушечный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	25,00	13,88	10,28	36,36	293,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
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>43,66</b>	<b>34,21</b>	<b>140,36</b>	<b>1045,71</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1376</b>	<b>208,21</b>	<b>67,97</b>	<b>52,32</b>	<b>223,63</b>	<b>1639,04</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР	Выпечка Кныш	100	31,86	7,00	14,00	29,00	181,30
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ СОУОШ № 3

Директор

Меню на "09" февраля 2024г

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

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<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
265	Плов из свинины (Свинина мякоть, крупа рис., лук репчатый, морковь, томат, раст. масло, йодир. соль)	40/160	55,38	16,29	12,35	42,78	347,82
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>20,27</b>	<b>18,97</b>	<b>75,75</b>	<b>554,30</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 репчат., масло растит., мясо кур., укроп зеленый, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29,00	233,95
269/331	Биточки (особые) из говядины и свинины с соусом сметанным с томатом (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб., пшеничн. сухари, раст. масло, йодир. соль)	60/30	45,08	11,13	6,54	8,34	136,99
200	Пюре из гороха и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	10,41	7,71	27,27	220,48
376	Чай с сахаром (чай)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука)	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>38,83</b>	<b>28,19</b>	<b>126,64</b>	<b>916,53</b>
<b>Всего:</b>				<b>59,10</b>	<b>47,16</b>	<b>202,39</b>	<b>1470,83</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Выпечка Кныш	100	31,86	7,00	14,00	29,00	181,30
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
<b>Итого:</b>				<b>7,10</b>	<b>14,03</b>	<b>39,01</b>	<b>221,96</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Евгений Демин