

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

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 3  
Директор О.И.Орлова

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

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	53,38	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>22,68</b>	<b>28,20</b>	<b>73,48</b>	<b>639,62</b>
<b>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	23,75	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	35,58	7,40	5,48	6,97	155,90
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшениш., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>104,43</b>	<b>18,71</b>	<b>17,60</b>	<b>94,27</b>	<b>705,44</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>41,39</b>	<b>45,80</b>	<b>167,75</b>	<b>1 345,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством  
Орлова



Утвержден  
МуП "Школьное питание" Г.о. Жигулевск  
Директор С.А. Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)УШ № 3  
Директор Сржилова

Меню на "16" февраля 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (масло кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	70/170	68,00	22,49	27,85	46,68	528,1
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>555</b>	<b>90,60</b>	<b>29,48</b>	<b>34,24</b>	<b>85,70</b>	<b>770,25</b>
<b>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зеленый, консервы рыбные, йодир. соль)	250/1	25,85	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) / 331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/50	38,35	7,4	5,48	6,97	107,5
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	26,00	3,89	6,68	26,41	181,83
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука, пшени., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>831</b>	<b>113,30</b>	<b>19,32</b>	<b>18,68</b>	<b>98,62</b>	<b>686,63</b>
<b>Всего:</b>		<b>1386</b>	<b>203,90</b>	<b>48,80</b>	<b>52,92</b>	<b>184,32</b>	<b>1456,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Сржилова*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" Г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

1 БОУ С (ОО)Ш № 3

Директор Филова

Меню на "16" февраля 2024г

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

10 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
* 50	Салат из свежкл с сыром (отварная, чеснок, сыр, масло растительное) (свекла)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	53,38	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>22,68</b>	<b>28,20</b>	<b>73,48</b>	<b>639,62</b>
	<b>Обед</b>						
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	23,75	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	35,58	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (пшенич. дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>731</b>	<b>104,43</b>	<b>18,71</b>	<b>17,60</b>	<b>94,27</b>	<b>657,04</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>41,39</b>	<b>45,80</b>	<b>167,75</b>	<b>1 296,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Смирнов*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор Фрилова

Меню на "16" февраля 2024г

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

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
50	Салат из свеклы с сыром (отварная, чеснок, сыр, масло растительное) (свекла)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/180	64,15	20,22	26,4	49,41	516,86
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	250/1	25,85	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	80/50	43,51	8,45	6,26	7,96	122,85
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,33	7,42	29,34	202,03
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон сл.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>Всего:</b>							
		861	121,46	20,81	20,20	102,54	722,18
		1416	208,21	48,02	52,99	190,97	1 481,19
<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

Фрилова



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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 8  
 Директор О.И. Дубова

Меню на "16" февраля 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

10 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла)	60	14,00	2,84	5,70	4,37	80,59
291	Плов из цыплят (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	53,38	16,85	22,00	41,19	430,77
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>22,68</b>	<b>28,20</b>	<b>73,48</b>	<b>639,62</b>
<b>Обед</b>							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	23,75	1,75	2,31	14,06	128,03
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус-томат, поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	70/30	35,58	7,40	5,48	6,97	155,90
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>104,43</b>	<b>18,71</b>	<b>17,60</b>	<b>94,27</b>	<b>705,44</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>41,39</b>	<b>45,80</b>	<b>167,75</b>	<b>1 345,06</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>100</b>	<b>35,86</b>	<b>7,10</b>	<b>14,03</b>	<b>39,01</b>	<b>221,96</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством  
 О.И. Дубова