

Утвержден  
Муниципальное предприятие «Г.о. Жигулевск»  
Директор С.А. Кустова



5 день  
Искл. меню

Меню на "23" февраля 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет



№ 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
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. поре, мука, сыр, соль, йод, масло растит., хлеб пшеничный)	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ИПР	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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>24,39</b>	<b>28,35</b>	<b>82,78</b>	<b>683,64</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
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшени. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	138,27
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ИПР	Булочка Десертная (мука)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ИПР	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>30,65</b>	<b>26,65</b>	<b>121,52</b>	<b>849,57</b>
<b>Всего:</b>		<b>1296</b>	<b>179,01</b>	<b>55,04</b>	<b>55,00</b>	<b>204,30</b>	<b>1533,21</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Андрей Демин*



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

5 день цикл меню

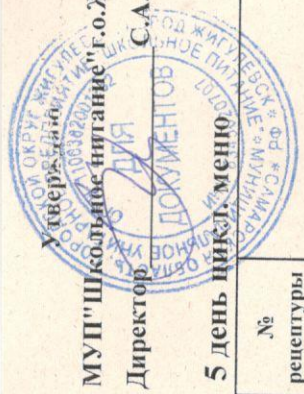
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав		
				белки, г	жиры, г	углеводы, г
<b>Завтрак</b>						
67	Винегрет овощной с капустой (капуста б/к, свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	60	10,00	0,93	6,1	4,61
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, йод, масло растит., хлеб)	70/50	55,00	12,97	16,82	10,01
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64
<b>Итого:</b>	<b>Обед</b>	<b>585</b>	<b>90,60</b>	<b>27,13</b>	<b>30,32</b>	<b>90,52</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
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/50	45,08	10,41	7,88	9,82
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00
376	Чай с сахаром (чай)	200	4,00	0,10	0,03	10,01
ПР	Булочка Десертная (мука)	50	13,00	4,20	4,35	29,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>113,30</b>	<b>31,42</b>	<b>28,17</b>	<b>125,85</b>
<b>Всего:</b>		<b>1431</b>	<b>203,90</b>	<b>58,55</b>	<b>58,49</b>	<b>216,37</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*





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



ГБОУ СОУ ОШ № 3  
 Меню на "23" февраля 2024г  
 ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

5 день цикла 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
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат, пюре, основа)	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>24,39</b>	<b>28,35</b>	<b>82,78</b>	<b>683,64</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
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	138,27
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	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>756</b>	<b>104,43</b>	<b>30,65</b>	<b>26,65</b>	<b>121,52</b>	<b>849,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>179,01</b>	<b>55,04</b>	<b>55,00</b>	<b>204,30</b>	<b>1533,21</b>

Продукты не содержат ГМО

*Handwritten signature: Директор Кустова*

Заведующий производством



Муниципальное бюджетное учреждение  
МуП "Школьное питание" г.о. Жигулевск  
Директор С.А. Кустова



5 день школьного меню

Меню на "23" февраля 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

ГБОУ СОУОШ № 3

Директор



№ 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.)	40	6,15	0,62	4,06	3,07	50,38
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом (мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/50	55,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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>565</b>	<b>86,75</b>	<b>26,82</b>	<b>28,28</b>	<b>88,98</b>	<b>718,21</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 зелень, йод. соль)	250/15/1	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	70/50	53,24	12,01	8,84	10,88	171,79
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	172,50
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Десертная (мука 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>856</b>	<b>121,46</b>	<b>33,02</b>	<b>29,13</b>	<b>126,91</b>	<b>903,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>208,21</b>	<b>59,84</b>	<b>57,41</b>	<b>215,89</b>	<b>1621,56</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Выпечка Кныш	100	29,86	7,00	14,00	29,00	181,30
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*



Утверждаю

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

Согласовано:  
ГБОУ С (ОУ)Ш № 3  
Директор Ф.Р. Сабба

Меню на "23" февраля 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

5 день школьного меню

рецептурный №	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
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус - томат, пюре,	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
<b>Итого:</b>							
		<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>24,39</b>	<b>28,35</b>	<b>82,78</b>	<b>683,64</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
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сахар, раст. масло, йодированная соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	138,27
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ГР	Булочка Десертная (мука)	50	13,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ГР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>							
		<b>756</b>	<b>104,43</b>	<b>30,65</b>	<b>26,65</b>	<b>121,52</b>	<b>849,57</b>
<b>Всего:</b>							
		<b>1296</b>	<b>179,01</b>	<b>55,04</b>	<b>55,00</b>	<b>204,30</b>	<b>1533,21</b>
<b>Полдник</b>							
ГР	Выпечка Кныш	100	29,86	7,00	14,00	29,00	181,30
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
<b>Итого:</b>							
		<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>7,16</b>	<b>14,05</b>	<b>39,45</b>	<b>224,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий школьной столовой