Утверждаю
МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск
Директор_____С.А.Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13(II)
Директор_____

Меню на "01" марта 2024г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошк.(огурец консервир ,масло растит.,лук репч.,горошек консервир)	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч.,морковь, томат. пюре, раст масло, йодир.соль)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	139,22
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
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	**540**	**74,58**	**19,19**	**17,98**	**54,09**	**456,70**
	Обед						
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен.,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
	Итого:	**721**	**104,43**	**28,61**	**25,79**	**116,83**	**830,20**
	Всего:	**1261**	**179,01**	**47,80**	**43,77**	**170,92**	**1 286,90**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____ /Чуданева Н.Н./

МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск

Директор_____С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №_____

Директор_____

Меню на "01" марта 2024г

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
	Завтрак						
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошк.(огурец консервир.,масло растит.,лук репч.,горошек консервир)	30	5,00	0,25	1,53	0,78	18,49
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч ,морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	45/40	48,00	13,78	8,28	1,85	137,02
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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
	Итого:	**570**	**90,60**	**22,51**	**17,92**	**66,62**	**519,10**
	Обед						
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	60/50	37,38	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен.,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
	Итого:	**801**	**113,30**	**30,78**	**27,92**	**125,37**	**894,73**
	Всего:	**1371**	**203,90**	**53,29**	**45,84**	**191,99**	**1413,83**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____

Утверждаю
МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск
Директор_____С.А.Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 15/Д
Директор_____

Меню на "01" марта 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
	Завтрак						
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошк.(огурец консервир.,масло растит.,лук репч.,горошек консервир)	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч.,морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	35,38	12,41	8,82	2,55	139,22
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
	Итого:	**540**	**74,58**	**19,19**	**17,98**	**54,09**	**456,70**
	Обед						
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен.,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
	Итого:	**721**	**104,43**	**28,61**	**25,79**	**116,83**	**830,20**
	Всего:	**1261**	**179,01**	**47,80**	**43,77**	**170,92**	**1 286,90**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____

Утверждаю

МУП"Школьное питание"г.о.Жигулевск

Директор_____С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №_____

Директор_____

Меню на "01" марта 2024г

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

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
21	Салат из соленого огурца с луком репчатым и зел горошк.(огурец консервир.,масло растит.,лук репч.,горошек консервир)	30	5,00	0,25	1,53	0,78	18,49
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч.,морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	45/30	45,15	13,70	7,28	1,39	125,74
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	28,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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
	Итого:	**550**	**86,75**	**22,43**	**16,92**	**66,16**	**507,82**
	Обед						
392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	70/50	45,54	12,79	15,13	13,85	243,33
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен.,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
.	**Итого:**	**811**	**121,46**	**32,49**	**29,81**	**126,85**	**924,52**
	Всего:	**1361**	**208,21**	**54,92**	**46,73**	**193,01**	**1 432,34**
	Полдник						
ПР	Выпечка Кныш	100	29,86	7,00	14,00	29,00	181,30
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	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