

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

Согласовано  
ГБОУ СОШ №6

7 день цикл. меню

Меню на "03" октября 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	16,60	6,24	12,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшениц., соль йод., масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль.)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>19,21</b>	<b>23,01</b>	<b>79,43</b>	<b>586,49</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль.)	200/15/1	13,84	7,21	11,22	11,39	213,56
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	60/30	33,00	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль.)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>806</b>	<b>94,94</b>	<b>20,07</b>	<b>22,20</b>	<b>97,14</b>	<b>709,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>39,28</b>	<b>45,21</b>	<b>176,57</b>	<b>1 295,49</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александров В. Александров*

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

Меню на "03" октября 2023г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
ГБОУ СОШ №6  
Директор  
СОШ №6

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Завтрак</b>						
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупка геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	180/10	19,20	7,06	12,99	32,25	259,15
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Выпечка Кныш (картофель,мясо курицы,мука пшени. ,соль йод., масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>620</b>	<b>82,40</b>	<b>20,43</b>	<b>23,95</b>	<b>95,05</b>	<b>663,21</b>
	<b>Обед</b>						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	250/15/1	15,90	7,99	13,14	14,22	163,06
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	60/30	33,00	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	200	25,00	4,33	7,42	29,34	202,03
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>906</b>	<b>103,00</b>	<b>21,90</b>	<b>25,94</b>	<b>107,25</b>	<b>708,29</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1526</b>	<b>185,40</b>	<b>42,33</b>	<b>49,89</b>	<b>202,30</b>	<b>1371,50</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванов И.В. Иванов



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

Меню на "03" октября 2023г

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 2  
Директор: ГБОУ СОШ № 2

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

№ рецептуры		Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
					белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
		Завтрак						
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, Йодир. соль.)		160/10	16,60	6,24	12,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком ( чай черный, молоко 2,5 %, сахар)		200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Выпечка Кныш (курицы,мука пшенич.,соль йод., масло сливочное)		90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)		40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
		Итого:	500	67,80	19,21	23,01	79,43	586,49
		Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный		18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
		Обед						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)		200/15/1	13,84	7,21	11,22	11,39	213,56
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., сметана)		60/30	33,00	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре ( картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)		150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)		100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)		200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)		30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
		Итого:	806	94,94	20,07	22,20	97,14	709,00
		Всего:	1306	162,74	39,28	45,21	176,57	1 295,49
		Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный		18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Акимов*

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

Меню на "03" октября 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

ГБОУ СОШ №10 г.о.Жигулевск  
Директор

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морж., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	200/15/1	13,84	7,21	11,22	11,39	213,56
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	60	29,26	4,75	2,96	6,78	72,91
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	140	18,00	3,06	5,23	20,59	142,09
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	180	11,00	0,18	0,23	20,34	81
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>86,40</b>	<b>18,20</b>	<b>20,46</b>	<b>84,59</b>	<b>633,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Акимов*

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

Согласовано  
ГБОУ СОШ №6  
Директор

Меню на "03" октября 2023г

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

7 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	190/10	19,66	7,39	12,81	34,21	266,06
376	Чай с сахаром (чай)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшеничная, соль йод., масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль.)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>78,86</b>	<b>19,27</b>	<b>22,16</b>	<b>94,64</b>	<b>639,82</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль.)	250/15/1	15,90	7,99	13,14	14,22	163,06
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, моркови, лук репч., хлеб пшенич., картофельное пюре)	70/50	40,42	6,37	5,36	11,39	119,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль.)	200	25,00	4,33	7,42	29,34	202,03
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>936</b>	<b>110,42</b>	<b>23,04</b>	<b>27,19</b>	<b>109,77</b>	<b>734,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1566</b>	<b>189,28</b>	<b>42,31</b>	<b>49,35</b>	<b>204,41</b>	<b>1 374,17</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Волков*



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

Меню на "03" октября 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 1  
Директор

7 день цикл. меню (мозочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
288	Цыплята отварные (тушка цыпленка, соль йодированная)	70	30,60	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит. соль йодир.)	150	10,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	20,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>67,80</b>	<b>33,89</b>	<b>24,51</b>	<b>90,62</b>	<b>721,22</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	<b>18</b>	<b>18,01</b>	<b>1,75</b>	<b>4,73</b>	<b>0,86</b>	<b>50,75</b>
	<b>Обед</b>						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир.)	200/15/1	10,84	7,21	11,22	11,39	213,56
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшенич., раст. масло)	70/50	32,00	6,37	5,36	11,39	119,86
321	Капуста тушеная (капуста б/к, морковь, масло растит. соль йодир., томат. пюре)	150	23,00	3,60	4,54	15,79	120,68
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>836</b>	<b>94,94</b>	<b>21,53</b>	<b>22,39</b>	<b>93,39</b>	<b>703,50</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1386</b>	<b>162,74</b>	<b>55,42</b>	<b>46,90</b>	<b>184,01</b>	<b>1 424,72</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	<b>18</b>	<b>18,01</b>	<b>1,75</b>	<b>4,73</b>	<b>0,86</b>	<b>50,75</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Акимов*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор \_\_\_\_\_ Кустова

Меню на "03" октября 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикла: меню (аллергия на рыбу)

Согласовано

ГБОУ СОШ № 1

Директор

ГБОУ СОШ № 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (крупа геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, Йодир. соль.)	160/10	16,60	6,24	12,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком ( чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Выпечка Кныш курицы, мука пшениц., соль йод., масло сливочное) (картофель, мясо	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, Йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>19,21</b>	<b>23,01</b>	<b>79,43</b>	<b>586,49</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	200/15/1	13,84	7,21	11,22	11,39	213,56
288/30	Цыпята отварные с соусом сметанным с томатом (цыпленок, соль йодированная )	70/50	30,64	15,48	10,45	2,09	165,59
312	Картофельное пюре ( картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>806</b>	<b>92,58</b>	<b>30,32</b>	<b>28,54</b>	<b>90,36</b>	<b>780,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>160,38</b>	<b>49,53</b>	<b>51,55</b>	<b>169,79</b>	<b>1 367,28</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
продукты не содержат ГМО							

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Т.В. Акимов*



Утверждаю  
МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

7 день цикл. меню (пешаки)

Меню на "03" октября 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ СОШ №6  
Директор

рецепт №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным маслом (круп. геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	36,60	6,24	12,45	26,43	229,43
378	Чай с молоком ( чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	28,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>385</b>	<b>67,80</b>	<b>9,03</b>	<b>14,59</b>	<b>47,71</b>	<b>345,39</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зелению (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль.)	200/15/1	13,84	7,21	11,22	11,39	213,56
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	60/30	33,90	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль.)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>94,94</b>	<b>17,52</b>	<b>22,09</b>	<b>83,62</b>	<b>643,60</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1156</b>	<b>162,74</b>	<b>26,55</b>	<b>36,68</b>	<b>131,33</b>	<b>988,99</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр М. Анисимов*