



Утверждено
МУП "Школьное питание" г. Игулевск
Директор С.А. Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 6



Меню на "07" апреля 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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 птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	22,58	28,17	73,47	638,93
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
	Обед						
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	24,84	1,75	2,31	14,06	84,27
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	741	94,94	19,64	17,51	99,20	634,31
	Всего:	1241	162,74	42,22	45,68	172,67	1273,24
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Алексеев

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 6
 Директор *С.А. Кустова*

Меню на "07" апреля 2023г
 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
Завтрак							
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 птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/180	55,80	20,22	26,40	49,41	516,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	555	82,40	27,11	32,76	88,42	758,32
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	250/1	25,20	4,75	5,31	15,06	135,10
287	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо)	70/25	32,40	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	786	93,70	23,48	24,00	100,12	706,20
	Всего:	1341	176,10	50,59	56,76	188,54	1464,52

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр В. Анисимов*

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор А. Кустова

Меню на "07" апреля 2023г

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
	Завтрак						
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 птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	22,58	28,17	73,47	638,93
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
	Обед						
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	24,84	1,75	2,31	14,06	84,27
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	107,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	741	94,94	19,64	17,51	99,20	634,31
	Всего:	1241	162,74	42,22	45,68	172,67	1273,24
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Волков

Утверждено

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

ГБОУ СО(О)ОН №

Директор С.А. Кустова

Директор

Меню на "07" апреля 2023г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет (средства родительской платы)

5 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	24,84	4,75	5,31	15,06	135,10
287	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/20	30,26	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	130	20,00	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	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	696	86,40	22,33	23,81	93,39	672,90

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.б. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Меню на "07" апреля 2023г

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

5 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/170	52,26	20,22	26,40	49,41	516,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	545	78,86	27,11	32,76	88,42	758,32
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	250/1	25,20	4,75	5,31	15,06	135,10
287	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/20	31,11	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар. дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	981	110,42	23,48	24,00	100,12	706,20
	Всего:	1526	189,28	50,59	56,76	188,54	1464,52

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Алексеев

Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикла меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	13,35	13,10	41,19	378,10
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	475	67,80	17,39	19,30	64,46	543,66
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/1	30,74	4,75	5,31	15,06	135,10
14 (2002) /331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	Итого:	666	94,94	16,73	19,54	67,00	535,50
	Всего:	1141	162,74	34,12	38,84	131,46	1079,16
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Алексеев



Утвержден

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор

С.А.Кусцова

Меню на "07" апреля 2023г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ №

Согласовано

Директор

С.О.Ш №6

5 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное, соль йодированная)	60	14,00	0,71	3,04	4,18	46,92
291	Плов из птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	430,77
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		500	67,80	20,45	25,51	73,28	605,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	200/1	24,84	4,75	5,31	15,06	135,10
287/540	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе красном основном (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. поре, мука пшенич., йодир. соль)	70/30	34,00	7,40	8,10	10,97	162,50
200	Пюре из гороха и картофеля с маслом растительным (картофель, горох лущеный, масло растит., йодир. соль)	150	23,00	9,02	6,68	23,63	191,08
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		741	94,94	29,22	25,08	101,69	745,04
Всего:		1241	162,74	49,67	50,59	174,97	1350,30
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кусцова

Меню на "07" апреля 2023г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикла, меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	50/150	42,60	16,85	22,00	41,19	400,85
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	67,80	22,58	28,17	73,47	609,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
Обед							
101/105	Суп картофельный с крупой и мясными фрикадельками (картофель, крупа рисовая, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	24,84	6,61	4,04	14,92	140,21
14 (2002)/331	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/30	34,00	7,40	5,48	6,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	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	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	761	94,94	24,50	19,24	100,06	745,25
	Всего:	1261	162,74	47,08	47,41	173,53	1354,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр Т.В. [подпись]*

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ №6
 Директор

Меню на "07" апреля 2023г

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

5 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 птицы (мясо кур, крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, соль йодир.)	60/170	52,26	20,22	26,40	49,41	516,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	10,00	39,97
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	Итого:	545	78,86	27,11	32,76	88,42	758,32
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00
Обед							
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир.)	250/1	25,20	4,75	5,31	15,06	135,10
287	Голубцы с мясом и рисом (ленивые) в соусе сметанном с томатом (б/к капуста, мясо говядины, свинины, яйцо куриное, крупа рисовая, соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич.,	70/20	30,26	7,40	8,10	10,97	162,50
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	155	23,85	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	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	5,00	4,20	4,35	19,60	105,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	981	110,42	23,48	24,00	100,12	706,20
	Всего:	1526	189,28	50,59	56,76	188,54	1464,52
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (мандарин)	100	18,01	0,81	0,31	13,34	53,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр М. Волков