

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор

Меню на "12" октября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 день цикла меню

репериорий	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тестели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат. пюре, мука пшенич., йодир соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>67,80</b>	<b>14,56</b>	<b>20,81</b>	<b>69,48</b>	<b>524,40</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня сп./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>31,98</b>	<b>33,79</b>	<b>117,25</b>	<b>870,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>162,74</b>	<b>46,54</b>	<b>54,60</b>	<b>186,73</b>	<b>1 395,19</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. Александров*

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)Ош № 6  
 Директор

Меню на "12" октября 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

14 день цикла меню

рецептурный №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат пюре, мука пшенич., йодир соль)	60/30	34,80	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	23,00	3,89	6,68	26,41	181,83
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>625</b>	<b>82,40</b>	<b>16,73</b>	<b>22,48</b>	<b>90,36</b>	<b>634,29</b>
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	50	5,00	0,57	5,04	3,03	60,13
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/1	22,30	7,44	13,42	11,81	154,15
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	45/160	53,60	17,51	12,29	40,10	341,33
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>103,00</b>	<b>33,72</b>	<b>34,56</b>	<b>116,26</b>	<b>868,46</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1446</b>	<b>185,40</b>	<b>50,45</b>	<b>57,04</b>	<b>206,62</b>	<b>1502,75</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*

Утверждаю

МУП "Школа-детский сад" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор

Меню на "12" октября 2023 г.

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

14 день план. меню

рецептурный №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭП, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат. пюре, мука пшенич., йодир соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>67,80</b>	<b>14,56</b>	<b>20,81</b>	<b>69,48</b>	<b>524,40</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>31,98</b>	<b>33,79</b>	<b>117,25</b>	<b>870,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>162,74</b>	<b>46,54</b>	<b>54,60</b>	<b>186,73</b>	<b>1 395,19</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 Д. Юсуп*

Согласовано

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор: ДОКУМЕНТОВ Е.А. Кустова

Меню на "12" октября 2023 г.

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

ГБОУ СОШ № 1

Директор

14 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, водир. соль, лавр лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/150	45,86	14,58	11,44	19,74	240,6
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>691</b>	<b>86,40</b>	<b>28,43</b>	<b>26,64</b>	<b>83,83</b>	<b>657,82</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор *Е.А. Кустова*

ГБОУ СОУОИ №

Согласовано

Меню на "12" октября 2023 г.

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

14 день пит. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным(филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч.,морковь, соус- томат, поре, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	34,80	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	155	19,46	3,39	5,79	22,8	157,3
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>78,86</b>	<b>16,23</b>	<b>21,59</b>	<b>86,75</b>	<b>609,76</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь,масло растительное,соль йодированная,чеснок)	45	4,42	0,52	4,54	2,74	54,34
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/1	22,30	7,44	13,42	11,81	154,15
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис,морковь,лук репчатый,масло растительное,соль йодированная)	45/160	53,60	17,51	12,29	40,10	341,33
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
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная,соль йодированная,масло сливочное,молоко,сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>110,42</b>	<b>33,77</b>	<b>34,29</b>	<b>128,56</b>	<b>914,01</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>189,28</b>	<b>50,00</b>	<b>55,88</b>	<b>215,31</b>	<b>1523,77</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. Акулиничев*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор

Меню на "12" октября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 дней цикл. меню (молочный белок)

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тертель из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	19,00	3,04	5,85	24,53	163,19
349	Компот из сухофруктов	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>67,80</b>	<b>14,32</b>	<b>21,06</b>	<b>71,95</b>	<b>535,35</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	13,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	19,50	137,67
265	Плов из свинины (микоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня суш./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	48,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>31,98</b>	<b>33,79</b>	<b>157,25</b>	<b>870,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>162,74</b>	<b>46,30</b>	<b>54,85</b>	<b>229,20</b>	<b>1 406,14</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 Т.В. Алексеев*

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6

Меню на "12" октября 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Директор

14 день цикла (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур., крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус-томат, пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	37,60	8,39	14,74		204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>67,80</b>	<b>14,56</b>	<b>20,81</b>	<b>69,48</b>	<b>524,40</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	3,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр-лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	9,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис., морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	46,60	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай чертмай, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	13,00	4,35	3,17	28,89	161,79
	<b>Итого:</b>	<b>776</b>	<b>94,94</b>	<b>31,98</b>	<b>33,79</b>	<b>117,25</b>	<b>870,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>162,74</b>	<b>46,54</b>	<b>54,60</b>	<b>186,73</b>	<b>1 395,19</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. Александров*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОП №

Директор

Меню на "12" октября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

14 лет (до 11 месяцев)

рецептурный №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
279/540	Тефтели из мяса цыплят с соусом красным основным (филе кур, крупа рисовая, яйцо кур., лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	60/50	37,60	8,39	14,74	9,53	204,69
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	19,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>475</b>	<b>67,80</b>	<b>12,87</b>	<b>20,84</b>	<b>60,47</b>	<b>481,80</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
62	Салат из моркови с чесноком (морковь, масло растительное, соль йодированная, чеснок)	60	6,00	0,69	6,05	13,65	72,45
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зea горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/1	20,24	6,80	11,58	19,50	137,67
265	Плов из свинины (мякоть свинины, крупа рис, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	40/160	60,50	16,29	12,35	42,78	347,82
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>691</b>	<b>94,94</b>	<b>25,08</b>	<b>30,51</b>	<b>94,84</b>	<b>643,60</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1166</b>	<b>162,74</b>	<b>37,95</b>	<b>51,35</b>	<b>155,31</b>	<b>1 125,40</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. Алексеев*