

Утверждаю
 МУП "Школа № 13" г.о. Жигулевск
 Директор С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 6
 Директор

Меню на "13" октября 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 день цикла: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав:			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
29	Салат из сырых овощей (помидоры, огурцы, капуста б/к, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	48,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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	67,80	25,91	21,94	73,42	595,33
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелены, йодир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол., томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/30	23,35	3,84	11,61	29,17	237,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	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:	776	94,94	29,28	36,02	128,02	953,33
	Всего:	1316	162,74	55,19	57,96	201,44	1548,66
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр М. Александров

Утверждаю

Согласовано

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

ГБОУ СОУОШ №

Директор С.А.Кустова

Меню на "13" октября 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

13 день циклического меню

рецепт №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
29	Салат из сырых овощей (помидоры, огурцы, капуста б/к, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, поре, раст. масло, йодир. соль)	45/50	54,80	14,34	27,41	7,99	337,12
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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:		560	82,40	28,17	38,46	85,74	803,32
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,07	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сушари, раст. масло, йодир. сол., томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	180/50	29,53	5,1	15,36	38,2	312,32
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	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:		886	103,00	31,35	40,79	141,80	1060,01
Всего:		1446	185,40	59,52	79,25	227,54	1863,33

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр Т.В. Гусев

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

Меню на "13" октября 2023 г.

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



Согласовано

15 день цикл. меню

№ рецептура	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
29	Салат из сырых овощей (помидоры, огурцы, капуста б/к, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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	67,80	25,91	21,94	73,42	595,33
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/30	23,35	3,84	11,61	29,17	237,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	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:	776	94,94	29,28	36,02	128,02	953,33
	Всего:	1316	162,74	55,19	57,96	201,44	1548,66
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Ирина В. Иванова*

Муниципальное предприятие
 МУП "Школьное питание" г.о. Кигулевск
 Директор: *С.А. Кустова*

Согласовано
 ГБОУ СОУОШ № 98
 Директор: *[подпись]*

Меню на "13" октября 2023 г.

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

15 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахара, раст.масло,	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	25,61	4,08	12,35	31,12	252,63
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, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,6	0,42	15,69	77,1
Итого:		771	86,40	28,27	36,34	110,65	884,22

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *[подпись]*

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

Согласовано

Меню на "13" октября 2023 г.

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

15 день цикла меню

№ рецептурного документа	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭП, ккал
Завтрак							
29	Салат из сырых овощей (помидоры, огурцы, капуста б/к, масло растительное, соль йодированная)	25	2,46	0,27	1,53	0,95	18,94
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/50	54,80	14,34	27,41	7,99	337,12
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	525	78,86	27,78	36,32	84,40	776,80
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,07	8,19	8,61	23,94	206,44
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол., томатное пюре)	70/30	38,72	12,23	13,83	12,32	223,02
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п.ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	180/50	29,53	5,1	15,36	38,2	312,32
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	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:	896	110,42	32,83	42,15	143,16	1083,42
	Всего:	1421	189,28	60,61	78,47	227,56	1860,22
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Шеняев



Утверждаю
 МУП "Школа № 1" г. Жигулевск
 Директор А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № 1
 Директор

Меню на "13" октября 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 дней (печенье, ментоловый белок)

№ рецептура	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак							
29	Салат из сырых овощей (помидоры, огурцы, капуста б/к, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репчат., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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	67,80	25,91	21,94	73,42	595,33
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репчат., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол, томатное пюре)	60/30	34,65	10,75	12,47	30,96	199,61
142/540	Картофель и овощи, тушеные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	20,00	4,08	12,35	31,12	252,63
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, сахар)	40	5,00	3,36	3,48	43,00	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:	786	94,94	29,52	36,76	169,29	968,86
	Всего:	1326	162,74	55,43	58,70	242,71	1564,19
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Г.В. Алей

Утверждаю
 МУП "Исторический парк" г.о.Жигулевск
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № 1
 Директор

Меню на "13" октября 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 дней щцд. меню (аллергия на рыбу)

рецептурный №	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
29	Салат из сырых овощей (помидоры, огурцы, капуста б/к, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат, пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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	67,80	25,91	21,94	73,42	595,33
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст.масло, йодир.сол., томатное пюре)	60/30	31,30	10,75	12,47	10,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/30	23,35	3,84	11,61	29,17	237,10
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль, сахар)	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:	776	94,94	29,28	36,02	128,02	953,33
	Всего:	1316	162,74	55,19	57,96	201,44	1548,66
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Васильев

Утверждено

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

Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ № 6
 Директор

Меню на "13" октября 2023 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

15 дней (для меню без лактозы)

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
29	Салат из свежих овощей (огурец, морковь, капуста б/к, масло растительное, соль йодированная)	60	6,00	0,66	3,67	2,29	45,46
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	41,60	13,24	11,08	2,40	162,43
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль, йодированная, масло сливочное)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
Итого:		515	67,80	24,22	21,97	64,41	552,73
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,19	7,38	7,59	19,19	174,98
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томатное пюре)	60/30	37,20	10,75	12,47	30,96	199,61
142/330	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/30	23,35	3,84	11,61	39,17	237,10
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
Итого:		701	94,94	23,37	32,43	120,82	748,69
Всего:		1216	162,74	47,59	54,40	185,23	1301,42
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова