

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



Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 1



Меню на "15" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикла: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	33,00	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160/15	26,60	9,67	9,69	39,52	285,02
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>21,54</b>	<b>14,84</b>	<b>77,93</b>	<b>532,87</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир.)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>94,94</b>	<b>33,36</b>	<b>43,44</b>	<b>114,76</b>	<b>983,99</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>162,74</b>	<b>54,9</b>	<b>58,28</b>	<b>192,69</b>	<b>1516,86</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
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. Александр*



Меню на "15" мая 2023г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикл. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	33,00	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180/20	39,80	11,60	11,92	44,47	332,86
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,40</b>	<b>24,63</b>	<b>17,26</b>	<b>94,60</b>	<b>633,96</b>
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено,	250/15/10/1	19,14	6,84	9,63	13,32	168,61
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	140	14,46	3,41	9,43	33,05	231,12
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>796</b>	<b>93,70</b>	<b>32,79</b>	<b>41,61</b>	<b>111,97</b>	<b>954,47</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1346</b>	<b>176,10</b>	<b>57,42</b>	<b>58,87</b>	<b>206,57</b>	<b>1588,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александра В. Ветина*

1



Утверждаю:

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "15" мая 2023г

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

Согласовано:

Директор

1 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/60	35,46	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макароны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180/15	33,80	10,44	10,44	44,47	314,66
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)	200	5,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>78,86</b>	<b>23,47</b>	<b>15,78</b>	<b>94,60</b>	<b>615,76</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат поре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	17,60	6,84	9,63	13,32	168,61
293	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное поре, морковь, лук)	60/50	35,25	16,39	18,52	3,34	246,18
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	140	14,46	3,41	9,43	33,05	231,12
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	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
	<b>Итого:</b>	<b>1016</b>	<b>110,42</b>	<b>32,96</b>	<b>42,02</b>	<b>113,27</b>	<b>964,14</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1581</b>	<b>189,28</b>	<b>56,43</b>	<b>57,80</b>	<b>207,87</b>	<b>1579,90</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
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. Шеня*

1



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Меню на "15" мая 2023г

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор Д.С.А. Кузцова

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

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293	Цыплята порциями (цыплята, масло растительное, соль йодированная)	60	33,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	130	13,26	3,41	9,43	33,05	231,12
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь (мука пшеничн., раст. масло, соль, сахар, дрожжи.)	40	8,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,30	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>691</b>	<b>86,40</b>	<b>31,08</b>	<b>41,09</b>	<b>102,12</b>	<b>903,22</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Акимов*



МУП "Школьное питание" г.о.Жигулевск

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "15" мая 2023г

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

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	33,00	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160/15	26,60	9,67	9,69	39,52	285,02
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>21,54</b>	<b>14,84</b>	<b>77,93</b>	<b>532,87</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир.)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>94,94</b>	<b>33,36</b>	<b>43,44</b>	<b>114,76</b>	<b>983,99</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>162,74</b>	<b>54,9</b>	<b>58,28</b>	<b>192,69</b>	<b>1516,86</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
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. Алексеев*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

ГБОУ СОШ № 6

Согласовано

Меню на "15" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (аллергия на рыбу)



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	33,00	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макарони из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160/15	26,60	9,67	9,69	39,52	285,02
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>67,80</b>	<b>21,54</b>	<b>14,84</b>	<b>77,93</b>	<b>532,87</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>94,94</b>	<b>33,36</b>	<b>43,44</b>	<b>114,76</b>	<b>983,99</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>162,74</b>	<b>54,9</b>	<b>58,28</b>	<b>192,69</b>	<b>1516,86</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
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. Александров*



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. КустоваСогласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 200

Меню на "15" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	33,00	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен. муки, сыр п/тв. 45%, слив. масло 72%, йодир. соль)	160/15	26,60	9,67	9,69	39,52	285,02
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>485</b>	<b>67,80</b>	<b>19,85</b>	<b>14,87</b>	<b>68,92</b>	<b>490,27</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено,	200/15/10/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>681</b>	<b>86,04</b>	<b>27,45</b>	<b>39,85</b>	<b>77,56</b>	<b>779,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1166</b>	<b>153,84</b>	<b>47,30</b>	<b>54,72</b>	<b>146,48</b>	<b>1269,62</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Меню на "15" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОИ №

Директор

1 день цикл: меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	39,00	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макароны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	20,60	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, черноплодная рябина, сахар)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>485</b>	<b>67,80</b>	<b>17,67</b>	<b>10,16</b>	<b>75,46</b>	<b>464,57</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
93	Щи по-уральски на бульоне из мяса цыплят, с зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., крупа пшено, мясо кур., масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/1	16,84	6,28	9,30	10,20	150,66
293/540	Цыплята порциями в соусе красном основном (цыплята, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре, морковь, лук репчатый, мука пшеничная)	60/30	35,00	16,22	18,11	2,04	236,51
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	18,00	3,55	11,68	33,82	255,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	13,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочная мелочь	40	8,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>746</b>	<b>94,94</b>	<b>33,36</b>	<b>43,44</b>	<b>114,76</b>	<b>983,99</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>162,74</b>	<b>51,03</b>	<b>53,60</b>	<b>190,22</b>	<b>1448,56</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	18,01	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александра В. Алексеева