

Утвержден  
МУП "Школа № 173" г. Жигулевск

Директор \_\_\_\_\_ С. В. Кустова

Меню на "23" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОУОШ № 173

Директор \_\_\_\_\_

Согласовано

7 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
ПР	Выпечка Кныш (картофель,мясо курицы,мука пшеничная,соль йодированная, масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ(крупка 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	Батон особый	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	Десерт фруктовый (апельсин)	<b>100</b>	<b>18,01</b>	<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>8,10</b>	<b>43,00</b>
	<b>Обед</b>						
67	Винегрет овощной (свекла отварная,морковь отварная,горошек консервированный,масло растительное,соль йодированная,картофель отв.)	70	12,00	1,02	7,12	5,36	87,93
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень,	200/15/1	18,84	7,21	11,22	11,39	170,50
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметаным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	70/50	32,00	6,37	5,36	11,39	119,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>94,94</b>	<b>21,73</b>	<b>29,94</b>	<b>82,63</b>	<b>681,59</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>40,94</b>	<b>52,95</b>	<b>162,06</b>	<b>1268,08</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	<b>100</b>	<b>18,01</b>	<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>8,10</b>	<b>43,00</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_



Утверждаю  
 МУП "Школьное питание" Жигулевск  
 Директор \_\_\_\_\_ Костова



Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 16382003  
 Директор \_\_\_\_\_  
 СОШ № 6

Меню на "23" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

7 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Выпечка Кныш (картофель,мясо курицы,мука пшеничная,соль йодированная, масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ(крупка геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	21,20	7,78	13,49	36,01	280,06
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	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>640</b>	<b>82,40</b>	<b>21,15</b>	<b>24,45</b>	<b>98,81</b>	<b>684,12</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная,морковь отварная,горошек консервированный,масло растительное,соль йодированная,картофель отв.)	70	12,00	0,87	6,10	10,02	75,37
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупка пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень)	250/15/1	19,20	9,21	9,50	21,36	170,50
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, мятая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	70/30	30,40	6,37	5,36	14,90	156,83
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (вишня) (чай)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>836</b>	<b>93,70</b>	<b>23,58</b>	<b>27,20</b>	<b>100,77</b>	<b>706,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1476</b>	<b>176,10</b>	<b>44,73</b>	<b>51,65</b>	<b>199,58</b>	<b>1390,12</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Александра В. Велес*



МУП "Школа для слепых" г. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

7 день цикла меню

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

Меню на "23" мая 2023г

ГБОУ С (О) ОШ №

Директор

Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Выпечка Кныш (картофель,мясо курицы,мука пшеничная,соль йодированная, масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
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	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	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная,морковь отварная,горошек консервированный,масло растительное,соль йодированная,картофель отв.)	70	12,00	1,02	7,12	5,36	87,93
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	18,84	7,21	11,22	11,39	170,50
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, мятная, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	70/50	32,00	6,37	5,36	11,39	119,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>94,94</b>	<b>21,73</b>	<b>29,94</b>	<b>82,63</b>	<b>681,59</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>162,74</b>	<b>40,94</b>	<b>52,95</b>	<b>162,06</b>	<b>1268,08</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова







МУП "Школа № 10" г. Итульского района

Директор С.А. Вустова

Меню на "23" мая 2023г

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

ГБОУ СОШ № 6

Согласовано

Директор

СОШ № 6



7 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Выпечка Кныш (картофель,мясо курицы,мука пшеничная,соль йодированная, масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ(крупка геркулесовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.ф)	180/10	17,66	7,78	13,49	36,01	280,06
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>620</b>	<b>78,86</b>	<b>21,15</b>	<b>24,45</b>	<b>98,81</b>	<b>684,12</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная,морковь отварная,горошек консервированный,масло растительное,соль йодированная,картофель отв.)	70	12,00	0,87	6,10	10,02	75,37
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупка пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень,	250/15/1	19,20	9,21	9,50	21,36	170,50
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, мятная, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	70/20	29,11	6,37	5,36	14,90	156,83
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (вишня) (чай)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>1026</b>	<b>110,42</b>	<b>23,78</b>	<b>27,46</b>	<b>123,37</b>	<b>798,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1646</b>	<b>189,28</b>	<b>44,93</b>	<b>51,91</b>	<b>222,18</b>	<b>1482,12</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*



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

Меню на "23" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СОШ №6  
 Директор [Подпись]

7 день цикла меню (пелиакри)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
241	Мясо отварное свинина (мясо свинина, соль йодированная)	50	35,20	11,30	15,80	0,00	187,50
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	8,45	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	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	8,00	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>435</b>	<b>67,80</b>	<b>20,33</b>	<b>26,39</b>	<b>47,71</b>	<b>532,89</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	70	12,00	1,02	7,12	5,36	87,93
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупа пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень,	200/15/1	19,74	7,21	11,22	11,39	170,50
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репч., хлеб пшеничн., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	70/50	32,00	6,37	5,36	11,39	119,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	18,20	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (вишня) (чай черный, сахар, вишня св./мор.)	200	5,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	8,00	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>94,94</b>	<b>19,18</b>	<b>29,83</b>	<b>69,11</b>	<b>616,19</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>162,74</b>	<b>39,51</b>	<b>56,22</b>	<b>116,82</b>	<b>1 149,08</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Подпись]



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

Меню на "23" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 1  
 Директор

7 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>							
288	Цыплята отварные(тушка цыпленка, соль йодированная)	70	38,60	15,48	10,45	2,09	165,59
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупя пшеничная, масло растит, соль йодир.)	150	18,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное)	90	4,00	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>33,86</b>	<b>24,50</b>	<b>95,61</b>	<b>740,56</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная, морковь отварная, горошек консервированный, масло растительное, соль йодированная, картофель отв.)	70	12,00	1,02	7,12	5,36	87,93
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	18,84	7,21	11,22	11,39	170,50
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшенич.,)	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
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
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>94,94</b>	<b>22,05</b>	<b>28,88</b>	<b>76,36</b>	<b>650,03</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1356</b>	<b>162,74</b>	<b>55,91</b>	<b>53,38</b>	<b>171,97</b>	<b>1390,59</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Акимов*



МуП "Школьное питание" г. Игулевск  
 Директор С.А. Кустова

Меню на "23" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ № 1

Директор



7 день цикла 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	Выпечка Кныш (картофель,мясо курицы,мука пшеничная,соль йодированная,масло сливочное)	90	40,00	8,30	7,60	20,70	181,30
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ(крупка 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	Батон особый	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	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной (свекла отварная,морковь отварная,горошек консервированный,масло растительное,соль йодированная,картофель отв.)	70	12,00	1,02	7,12	5,36	87,93
98	Суп крестьянский с пшеном на бульоне из цыплят, зеленью (б/к капуста, карт., крупка пшено, морк., лук репч., мясо кур, раст. масло, зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,84	7,21	11,22	11,39	170,50
288/30	Цыплята 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	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>93,58</b>	<b>30,84</b>	<b>35,03</b>	<b>73,33</b>	<b>727,32</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Аким