



МУП "Школьное предприятие" в.п.п. Жигулевск  
 Директор С.А. Якутцова



Меню на "25" мая 2023г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день питания. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>94,94</b>	<b>31,59</b>	<b>28,21</b>	<b>89,06</b>	<b>694,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>49,71</b>	<b>48,28</b>	<b>175,31</b>	<b>1 295,98</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 Александра Т.В. Алексеева

Утверждено

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск  
 Директор С.А. Бусова

ГБОУ СО(О)ОП № 1

Директор

Согласовано

Меню на "25" мая 2023г

Возрастная категория с 12 лет и старше

9 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	70/50	52,80	12,38	14,31	12,82	230,18
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>82,40</b>	<b>22,73</b>	<b>20,41</b>	<b>81,27</b>	<b>643,84</b>
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью	250/15/10/1	21,60	7,47	13,6	9,69	147,43
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/30	45,00	11,05	6,68	1,85	111,87
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	18,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>741</b>	<b>93,70</b>	<b>31,45</b>	<b>27,63</b>	<b>85,22</b>	<b>672,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1366</b>	<b>176,10</b>	<b>54,18</b>	<b>48,04</b>	<b>166,49</b>	<b>1 316,02</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.А. А. А. А.

Утверждено

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Юстова

Меню на "25" мая 2023г

ГБОУ С(О)ОЦ №

Директор

Согласовано

9 день цикла меню

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.поре,мука пшеничная)	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.поре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп)	200/15/10/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное поре,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>94,94</b>	<b>31,59</b>	<b>28,21</b>	<b>89,06</b>	<b>694,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>49,71</b>	<b>48,28</b>	<b>175,31</b>	<b>1 295,98</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

Утверждено

МУП "Школа № 9" г. Жигулевск

Директор *С.А. Кустова*



ГБОУ СО(О)Ш № 16

Согласовано

Директор *[Signature]*



Меню на "25" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,24	2,80	10,40	17,50	129,29
260	Гуляш из ГОВЯДИНЫ(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/30	45,00	9,80	9,17	3,42	135,77
303	Каша гречневая вязкая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	170	13,86	5,39	7,02	24,32	181,76
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>696</b>	<b>86,40</b>	<b>20,75</b>	<b>27,06</b>	<b>71,38</b>	<b>567,22</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Signature]*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" Жигулевск

Директор С.С. Кустова



ГБОУ СОУОШ № 6

Согласовано

Директор



Меню на "25" мая 2023г

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

9 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295	Котлеты рубленые из цыплят (мясо кур., пшен. хлеб, молоко, 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, мука пшеничная)	75	49,26	12,84	14,15	11,11	223,4
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	24,00	205,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>78,86</b>	<b>23,19</b>	<b>20,25</b>	<b>79,56</b>	<b>637,06</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.поре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп)	250/15/10/1	21,60	7,47	13,6	9,69	147,43
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное поре,мука пшеничная,масло растительное)	35/30	45,00	9,80	9,17	3,42	135,77
302	Каша гречневая рассыпчая ( крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	140	16,71	8,42	6,24	38,08	241,90
377	Чай фруктовый (с/м смородина)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>931</b>	<b>110,42</b>	<b>29,80</b>	<b>29,93</b>	<b>106,66</b>	<b>770,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1511</b>	<b>189,28</b>	<b>52,99</b>	<b>50,18</b>	<b>186,22</b>	<b>1 407,86</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

*Анна Ивановна Шенякина*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г. Жигулевск

Директор Кустова

ГБОУ СО(О)Ш №

Согласовано

Директор

Меню на "25" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день пищевого мониторинга на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, Йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>721</b>	<b>94,94</b>	<b>31,59</b>	<b>28,21</b>	<b>89,06</b>	<b>694,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>49,71</b>	<b>48,28</b>	<b>175,31</b>	<b>1 295,98</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*



МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор *С. В. Кустова*

Меню на "25" мая 2023г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СО(О)Ш № 1183



9 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол, томат. пюре, мука пшеничная)	60/50	39,60	8,93	14,16	11,48	209,75
309	Макаронные изделия отварные с растительным * МАСЛОМ (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>600</b>	<b>67,80</b>	<b>18,12</b>	<b>20,07</b>	<b>86,25</b>	<b>601,73</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (апельсин)	100	18,01	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
260	Гуляш из говядины (мясо говядины, лук репчатый, томат паста, соль йодированная, мука пшеничная, масло растительное)	35/50	46,94	11,23	8,69	2,85	134,80
303	Каша гречневая вязкая с маслом растительным ( крупа гречка, растит. масло, йодир. соль)	150	18,66	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>94,94</b>	<b>31,59</b>	<b>28,21</b>	<b>89,06</b>	<b>694,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>162,74</b>	<b>49,71</b>	<b>48,28</b>	<b>175,31</b>	<b>1 295,98</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. Шеню*

Меню на "25" мая 2023г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

9 день цикла меню (целиксия)

№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.поре,мука пшеничная))	60/50	25,80	8,93	14,16	11,48	209,75
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	8,00	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>67,80</b>	<b>16,43</b>	<b>20,10</b>	<b>77,24</b>	<b>559,13</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный	18	18,01	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.поре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп)	200/15/10/1	20,24	2,80	10,40	17,50	129,29
260	Гуляш из говядины(мякоть говядины,лук репчатый,томатное пюре,мука пшеничная,масло растительное)	35/50	43,04	9,84	6,18	3,70	110,14
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	160	18,66	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	8,00	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>686</b>	<b>94,94</b>	<b>23,02</b>	<b>23,82</b>	<b>81,36</b>	<b>586,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>162,74</b>	<b>39,45</b>	<b>43,92</b>	<b>158,60</b>	<b>1 146,04</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 М. Демин