

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на "13" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
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)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>565</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	134,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/70	50,44	0,47	7,03	2,41	109,25
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>20,24</b>	<b>26,17</b>	<b>97,74</b>	<b>705,50</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>39,30</b>	<b>39,80</b>	<b>194,27</b>	<b>1288,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*С.А. Матвиенко*

Утверждаю

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Директор

Меню на "13" мая 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,44	3,34	8,97	72,18
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	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/15	27,62	8,38	8,26	38,20	261,40
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>575</b>	<b>90,60</b>	<b>22,75</b>	<b>16,91</b>	<b>106,27</b>	<b>669,90</b>
<b>Обед</b>							
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)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	154,15
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	60/50	54,05	0,58	7,01	3,23	79,85
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное) (крупя)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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	110,4
<b>Итого:</b>		<b>806</b>	<b>113,30</b>	<b>22,20</b>	<b>28,88</b>	<b>106,31</b>	<b>730,14</b>
<b>Всего:</b>		<b>1381</b>	<b>203,90</b>	<b>44,95</b>	<b>45,79</b>	<b>212,58</b>	<b>1400,04</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Матвишова*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Директор

Меню на "13" мая 2024г

6 день цикл. 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>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
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)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>565</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	50,44	0,47	7,03	2,41	75,25
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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
<b>Итого:</b>		<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>20,24</b>	<b>26,17</b>	<b>97,74</b>	<b>674,50</b>
<b>Всего:</b>		<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>39,30</b>	<b>39,80</b>	<b>194,27</b>	<b>1257,56</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Матвилов*

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Директор М.И. Матвиенко



Меню на "13" мая 2024г

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

6 день цикл. 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%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо) цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/40	47,31	0,30	4,50	1,54	71,25
302	Каша гречневая рассыпчатая гречневая, соль йодированная, масло сливочное ) (крупя)	130	13,00	7,82	5,80	35,37	224,62
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	180	12,00	0,18	0,23	20,34	81,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	1,80	2,86	0,39	17,45	86,95
	<b>Итого:</b>	<b>646</b>	<b>95,00</b>	<b>17,96</b>	<b>22,50</b>	<b>84,20</b>	<b>601,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвиенко

*Матвиенко*

Утверждаю:

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова



Согласовано:

ГБОУ С(О)ОШ № 10

Директор [Signature]



Меню на "13" мая 2024г

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

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,44	3,34	8,97	72,18
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	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	140/15	23,77	8,89	9,10	34,58	256,87
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>86,75</b>	<b>23,26</b>	<b>17,75</b>	<b>102,65</b>	<b>665,37</b>
<b>Обед</b>							
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)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	154,15
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	70/50	62,21	0,54	8,01	2,74	85,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>121,46</b>	<b>22,16</b>	<b>29,88</b>	<b>105,82</b>	<b>736,09</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>208,21</b>	<b>45,42</b>	<b>47,63</b>	<b>208,47</b>	<b>1 401,46</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с яблочной начинкой	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Кондитерское изделие	50	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Signature]

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 10  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на "13" мая 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,16	2,73	5,72	49,39
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)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>570</b>	<b>74,58</b>	<b>19,06</b>	<b>13,63</b>	<b>96,53</b>	<b>583,06</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	50,44	0,47	7,03	2,41	75,25
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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
<b>Итого:</b>		<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>20,24</b>	<b>26,17</b>	<b>97,74</b>	<b>674,50</b>
<b>Всего:</b>		<b>1286</b>	<b>179,01</b>	<b>39,30</b>	<b>39,80</b>	<b>194,27</b>	<b>1257,56</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с яблочной начинкой	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
		<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>7,16</b>	<b>3,95</b>	<b>53,95</b>	<b>283,30</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Манникова*

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

Составлено:  
ГБОУ СОУ ОШ №...  
Директор Матвилов

Меню на "13" мая 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
45	Салат из б/к капусты с кукурузой (капуста б/к, кукуруза консервированная, морковь, масло растительное, соль йодированная)	60	12,00	1,44	3,34	8,97	72,18
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)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	140/15	23,77	8,89	9,10	34,58	256,87
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>565</b>	<b>86,75</b>	<b>23,26</b>	<b>17,75</b>	<b>102,65</b>	<b>665,37</b>
<b>Обед</b>							
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)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	154,15
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	70/50	62,21	0,54	8,01	2,74	85,80
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	200	14,00	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	110,4
<b>Итого:</b>		<b>816</b>	<b>121,46</b>	<b>22,16</b>	<b>29,88</b>	<b>105,82</b>	<b>736,09</b>
<b>Всего:</b>		<b>1381</b>	<b>208,21</b>	<b>45,42</b>	<b>47,63</b>	<b>208,47</b>	<b>1 401,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвилов