

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "13" декабря 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

10 день цикл. меню

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 40  
 Директор Ильин

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	40	8,77	0,53	2,02	2,8	31,5
ПР	Выпечка КНЫШ (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	41,38	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	28,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>86,75</b>	<b>17,31</b>	<b>17,73</b>	<b>87,49</b>	<b>576,39</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	37,66	7,23	5,12	22,3	180,75
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)	70/60	52,70	12,79	15,13	13,85	243,33
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	20,00	6,19	5,35	39,52	231,17
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>831</b>	<b>121,46</b>	<b>30,12</b>	<b>26,24</b>	<b>108,31</b>	<b>808,69</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>208,21</b>	<b>47,43</b>	<b>43,97</b>	<b>195,80</b>	<b>1 385,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И. Мещеряков



Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "13" декабря 2024г

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Мещеряков

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

10 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав *			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	40	8,77	0,53	2,02	2,8	31,5
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	41,38	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	28,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>86,75</b>	<b>17,31</b>	<b>17,73</b>	<b>87,49</b>	<b>576,39</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	37,66	7,23	5,12	22,3	180,75
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)	70/60	52,70	12,79	15,13	13,85	243,33
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	20,00	6,19	5,35	39,52	231,17
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>831</b>	<b>121,46</b>	<b>30,12</b>	<b>26,24</b>	<b>108,31</b>	<b>808,69</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>208,21</b>	<b>47,43</b>	<b>43,97</b>	<b>195,80</b>	<b>1 385,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А. Макашова



Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Ильин

Меню на "13" декабря 2024г

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

10 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
	<i>Обед</i>						
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	154,60
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.шоре,мука пшеничная))	60/40	42,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	16,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный,сахар,лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>701</b>	<b>104,43</b>	<b>26,24</b>	<b>22,22</b>	<b>98,29</b>	<b>724,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>701</b>	<b>104,43</b>	<b>26,24</b>	<b>22,22</b>	<b>98,29</b>	<b>724,37</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	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

Ильин



Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор

Меню на "13" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)

10 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы отварной (свекла вареная,масло растит.,йодир.соль)	60	4,00	0,71	3,04	4,18	46,92
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	41,38	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром(чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,60
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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>15,28</b>	<b>16,74</b>	<b>74,86</b>	<b>508,66</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/40	42,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	16,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный,сахар,лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>701</b>	<b>104,43</b>	<b>26,24</b>	<b>22,22</b>	<b>98,29</b>	<b>724,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1241</b>	<b>179,01</b>	<b>41,52</b>	<b>38,96</b>	<b>173,15</b>	<b>1 233,03</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*М.М.Матвиенко*



Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 16  
 Директор

Меню на "13" декабря 2024г

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

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с ТОМАТОМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.шоре,мука пшеничная)	60/30	31,25	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	200	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай с лимоном черный,сахар,лимон св.) (чай)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	1,80	4,05	0,66	24,64	120,90
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>95,00</b>	<b>26,87</b>	<b>23,04</b>	<b>101,92</b>	<b>748,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством М.М.Маммилова



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на "13" декабря 2024г

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

10 день цикл. Меню

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 10  
Директор М.И.Иванов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы отварной (свекла вареная,масло растит.,йодир.соль)	60	4,00	0,71	3,04	4,18	46,92
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	41,38	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>15,28</b>	<b>16,74</b>	<b>74,86</b>	<b>508,72</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре.мука пшеничная)	60/40	42,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	16,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>701</b>	<b>104,43</b>	<b>26,24</b>	<b>22,22</b>	<b>98,29</b>	<b>724,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1241</b>	<b>179,01</b>	<b>41,52</b>	<b>38,96</b>	<b>173,15</b>	<b>1 233,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И.Мещинков





ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "13" декабря 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав *			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	11,62	0,8	3	4,24	47,26
ПР	Выпечка Кныш (картофель, мясо курицы, мука пшен., соль йод., масло сливочное)	90	41,38	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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
	<b>Итого:</b>	<b>605</b>	<b>90,60</b>	<b>17,58</b>	<b>18,71</b>	<b>88,93</b>	<b>592,15</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	37,66	7,23	5,12	22,3	180,75
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	45,54	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	19,00	6,19	5,35	39,52	231,17
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>801</b>	<b>113,30</b>	<b>28,41</b>	<b>24,35</b>	<b>106,83</b>	<b>778,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>203,90</b>	<b>45,99</b>	<b>43,06</b>	<b>195,76</b>	<b>1371,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*А. Мамкина*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

Согласовано

Меню на "13" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы отварной (свекла вареная,масло растит.,йодир.соль)	60	4,00	0,71	3,04	4,18	46,92
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	41,38	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,60
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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>15,28</b>	<b>16,74</b>	<b>74,86</b>	<b>508,66</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/40	42,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	16,00	5,80	5,01	37,05	216,72
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>701</b>	<b>104,43</b>	<b>26,24</b>	<b>22,22</b>	<b>98,29</b>	<b>724,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1241</b>	<b>179,01</b>	<b>41,52</b>	<b>38,96</b>	<b>173,15</b>	<b>1 233,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Максимова*