

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор Ильин

1 день цикла меню

Меню на "16" декабря 2024 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/55	46,38	8,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,05	19,25	62,41	495,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из ЦЫПЛЯТ(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Гёфтели из индейки с соусом сметанным с томатом(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн. йодир.соль.)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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
	Итого:	721	104,43	22,96	22,87	95,81	722,83
	Всего:	1221	179,01	43,01	42,12	158,22	1 218,09
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Мещерякова

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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор Иванов

Меню на "16" декабря 2024 г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/60	52,15	8,22	12,3	3,78	153,32
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	570	86,75	21,39	19,68	84,23	594,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
15	Сыр (порциями)	15	11,36	2,32	2,95	0,00	36,40
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	37,62	8,06	14,67	17,94	195,01
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)	65/60	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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
	Итого:	806	121,46	26,68	29,81	102,69	748,94
	Всего:	1376	208,21	48,07	49,49	186,92	1 342,95

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.А. Матимова

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор ММ

Меню на "16" декабря 2024 г.

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

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/60	52,15	8,22	12,3	3,78	153,32
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	200	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	570	86,75	21,39	19,68	84,23	594,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
15	Сыр (порциями)	15	11,36	2,32	2,95	0,00	36,40
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	250/15/10/1	37,62	8,06	14,67	17,94	195,01
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)	65/60	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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
	Итого:	806	121,46	26,68	29,81	102,69	748,94
	Всего:	1376	208,21	48,07	49,49	186,92	1 342,95

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Матвиенко

Утверждаю
 ООО "Школьное питание Го. Жигулевск"

Директор «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ГОРЬКОГО РАЙОНА ЖИГУЛЕВСК» С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор *Иванов*

Меню на "16" декабря 2024 г.

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

1 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	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	<i>Обед</i>						
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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
	Итого:	721	104,43	22,96	22,87	95,81	722,83
	Всего:	721	104,43	22,96	22,87	95,81	722,83
	<i>Полдник</i>						
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущенное)	45/5	25,86	9,85	8,44	17,56	185,97
376	Чай с сахаром(чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванов

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

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 10
 Директор

Меню на "16" декабря 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/55	46,38	8,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная ржаная дрожжи соль йодир)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,15	19,28	77,41	555,89
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупка рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный(крупка рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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
	Итого:	721	104,43	22,96	22,87	95,81	722,83
	Всего:	1221	179,01	43,11	42,15	173,22	1 278,72

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Матвиенко

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

Меню на "16" декабря 2024 г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОИШ № 10
 Директор

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/70	56,00	8,32	12,51	5,00	158,36
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	20,00	9,62	7,13	45,53	276,46
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	580	90,60	22,09	20,33	90,17	616,33
Обед							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	37,62	8,06	14,67	17,94	195,01
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
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	27,20	3,60	6,92	45,33	261,02
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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
	Итого:	811	113,30	24,78	27,67	108,02	743,25
	Всего:	1391	203,90	46,87	48,00	198,19	1359,58

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Л.С. Матвинова

Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

Меню на "16" декабря 2024 г.

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Директор М.И. Митина

1 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
	Завтрак						
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/55	46,38	8,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупя гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,15	19,28	77,41	555,87
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	Обед						
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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
305	Рис припущенный(крупя рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	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
	Итого:	721	104,43	22,96	22,87	95,81	722,83
	Всего:	1221	179,01	43,11	42,15	173,22	1 278,70

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.И. Митина



Меню на "16" декабря 2024 г.

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>						
95	Рассольник домашний на бульоне из ЦЫПЛЯТ(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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	31,25	8,80	4,46	10,14	116,09
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	22,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	1,80	2,6	0,42	15,69	77,1
	Итого:	701	95,00	21,73	22,49	88,73	686,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.М.Мещилов