

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

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 10  
 Директор

Меню на «18» октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню

№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука,сыр,соль,Йод,масло растит.,хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</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>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
271/331	Котлеты домашние,соус сметанный с томатом(говядина,свинина мякоть,пшен.хлеб,сахари,раст.масло,йодиров.соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	164,35
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	5,5	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>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,38</b>	<b>25,35</b>	<b>93,06</b>	<b>755,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,84</b>	<b>47,60</b>	<b>171,23</b>	<b>1364,02</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*

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



Меню на «18» октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше



5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, Йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/50	65,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>90,60</b>	<b>26,20</b>	<b>24,22</b>	<b>85,91</b>	<b>667,83</b>
<i>Обед</i>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом(говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/50	45,08	10,41	7,88	9,82	152,20
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	40,66
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	174,05
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>856</b>	<b>113,30</b>	<b>28,15</b>	<b>26,87</b>	<b>101,90</b>	<b>765,62</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>203,90</b>	<b>54,35</b>	<b>51,09</b>	<b>187,81</b>	<b>1433,45</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Мещеряков*

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на «18» октября 2024г

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

5 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука,сыр,соль,Йод,масло растит.,хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</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>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
271/331	Котлеты домашние,соус сметанный с томатом(говядина,свинина мякоть,пшен.хлеб,сухари,раст.масло,йодиров.соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	164,35
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	5,5	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>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,38</b>	<b>25,35</b>	<b>93,06</b>	<b>755,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,84</b>	<b>47,60</b>	<b>171,23</b>	<b>1364,02</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.А.Машинлов

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ СО(О)Ш № 10

Директор Иванов



Меню на «18» октября 2024г

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

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
45	Салат из б/к капусты с морковью	30	5,52	0,47	1,53	2,82	27,18
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	2,5	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/25	40,13	10,08	7,11	3,5	164,35
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	4,5	152,24
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	5,5	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	6,5	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>95,00</b>	<b>26,92</b>	<b>23,83</b>	<b>25,32</b>	<b>728,78</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванов

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



Согласовано  
 10  
 Директор Мейер  
 ГБОУ СОШ № 10 ИМЕНИ ПОЛКОВОГО  
 КОМАНДИРА А.И.СЕРГЕЕВА ГОРОДА ЖИГУЛЕВСКОГО  
 ОБЛАСТИ (ГБОУ СОШ № 10)

Меню на «18» октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)

5 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>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука,сыр,соль,Йод,масло растит.,хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</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>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зелению (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	2,5	233,95
271/331	Котлеты домашние,соус сметанный с томатом(говядина,свинина мякоть,пшен.хлеб,сухари,раст.масло,йодиров.соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	3,5	164,35
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	4,5	152,24
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	5,5	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	6,5	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,38</b>	<b>25,35</b>	<b>28,15</b>	<b>755,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,84</b>	<b>47,60</b>	<b>106,32</b>	<b>1364,02</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Максимова

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 10  
 Директор

Меню на «18» октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)

5 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>						
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	2,5	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом(говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	3,5	164,35
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	4,5	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	5,5	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	6,5	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,38</b>	<b>25,35</b>	<b>28,15</b>	<b>755,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>27,38</b>	<b>25,35</b>	<b>28,15</b>	<b>755,96</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

*С.А. Кустова*

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

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 10  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на «18» октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

5 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>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, Йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/30	61,15	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>86,75</b>	<b>26,20</b>	<b>24,22</b>	<b>85,91</b>	<b>667,83</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>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом(говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	70/50	53,24	10,41	7,88	9,82	152,20
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	40,66
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	174,05
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>866</b>	<b>121,46</b>	<b>28,15</b>	<b>26,87</b>	<b>101,90</b>	<b>765,62</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>208,21</b>	<b>54,35</b>	<b>51,09</b>	<b>187,81</b>	<b>1433,45</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*С.А.Кустова*

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

ГБОУ СО(О)УШ № 10 **Согласовано**

Меню на «18» октября 2024г

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

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, Йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/50	65,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>90,60</b>	<b>26,20</b>	<b>24,22</b>	<b>85,91</b>	<b>667,83</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>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом(говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	70/50	53,24	12,01	8,84	10,88	171,79
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	172,50
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>866</b>	<b>121,46</b>	<b>29,75</b>	<b>27,83</b>	<b>102,96</b>	<b>783,66</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>212,06</b>	<b>55,95</b>	<b>52,05</b>	<b>188,87</b>	<b>1451,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А. Максимова