

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор _____

Меню на "25" ноября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, чернопл.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.) (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	515	74,58	20,32	13,93	81,84	535,22
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	Обед						
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	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод.масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	716	104,43	19,29	41,41	99,89	842,87
	Всего:	1231	179,01	39,61	55,34	181,73	1378,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

М.А.Маммилова

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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 40
 Директор **И.И.И.**



Меню на "25" ноября 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
Завтрак							
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)	150/20	39,62	10,44	10,71	37,05	287,65
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:		520	90,60	23,47	16,05	87,18	588,75
Обед							
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	176,32
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	45/60	50,05	5,57	23,11	7,87	246,52
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	170	27,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
Итого:		801	113,30	20,36	44,06	107,41	874,13
Всего:		1321	203,90	43,83	60,11	194,59	1462,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И.И.

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

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

Меню на "25" ноября 2024г

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. 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
Завтрак							
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
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
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:	515	74,58	20,32	13,93	81,84	535,22
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
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, мука 15%, йодир. соль, раст.масло)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	716	104,43	19,29	41,41	99,89	842,87
	Всего:	1231	179,01	39,61	55,34	181,73	1378,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

М.И.Михайлова

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор



Меню на "25" ноября 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	174,67
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/40	44,31	5,36	23,10	7,63	244,80
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	160	20,00	3,15	3,73	31,78	173,29
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	1,80	2,86	0,39	17,45	86,95
	Итого:	701	95,00	18,17	38,80	86,34	759,58

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Handwritten signature]

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

ГБОУ С (О)ОШ №

Согласовано

Директор

Меню на "25" ноября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)
 первая смена

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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 с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
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 (пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.) (мука)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	515	74,58	20,32	13,93	81,84	535,22
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	Обед						
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	174,67
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	716	104,43	19,29	41,41	99,89	842,87
	Всего:	1231	179,01	39,61	55,34	181,73	1378,09
	Дополнительная витаминизация						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный(Хохланд)	17,50	19,81	1,75	4,73	0,86	50,75

Заведующий производством

В.В.Владимир

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

Согласовано:
ГБОУ С (О)ОШ № 10
Директор

Меню на "25" ноября 2024г
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

6 день цикл, меню первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	140/15	35,77	8,89	9,10	34,58	256,87
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, чернопл.дн.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:		505	86,75	21,92	14,44	84,71	557,97
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
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	176,32
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	70/50	59,21	5,58	23,41	8,04	250,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	165	26,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
Итого:		811	121,46	20,37	44,36	107,58	878,23
Всего:		1316	208,21	42,29	58,80	192,29	1 436,20

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор

Меню на "25" ноября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)

6 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>						
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	174,67
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	716	104,43	19,29	41,41	99,89	842,87
	Всего:	716	104,43	19,29	41,41	99,89	842,87
	<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
		300	35,86	7,16	3,95	53,95	283,30

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Уланов

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

Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор

Меню на "25" ноября 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
Завтрак							
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(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль, сыр)	140/15	35,77	8,89	9,10	34,58	256,87
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, чернопл.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:		505	86,75	21,92	14,44	84,71	557,97
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
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, лавров лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	70/50	59,21	5,58	23,41	8,04	250,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	165	26,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
Итого:		811	121,46	20,37	44,36	107,58	878,23
Всего:		1316	208,21	42,29	58,80	192,29	1 436,20

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.С. Максимов