

Утверждено  
 ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1311  
 Директор С.В.И.

Меню на "21" октября 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>							
25	Салат « Степной»	60	12,00	0,88	3,71	4,58	53,74
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 (макаронны из пшеп. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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
	<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>74,58</b>	<b>18,88</b>	<b>14,64</b>	<b>86,42</b>	<b>552,19</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек коне., 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)	40/50	48,44	0,47	7,03	2,41	147,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
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>14,40</b>	<b>25,59</b>	<b>96,93</b>	<b>715,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>33,28</b>	<b>40,23</b>	<b>183,35</b>	<b>1267,19</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Л.В.И. Ларцева Ф.Ф.

Утверждено  
 ООО «Школа по питанию г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 13  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "21" октября 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>							
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)	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
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>90,60</b>	<b>23,47</b>	<b>16,05</b>	<b>87,18</b>	<b>588,75</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	52,05	0,58	7,01	3,23	79,85
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
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>15,57</b>	<b>28,22</b>	<b>105,39</b>	<b>697,42</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>203,90</b>	<b>39,04</b>	<b>44,27</b>	<b>192,57</b>	<b>1286,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И.Валентина

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор *С.А. Пустова*

Меню на "21" октября 2024г

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

ГБОУ С (О)Ш № 1318

Директор *С.А. Пустова*

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	134,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	48,44	0,47	7,03	2,41	147,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
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>14,40</b>	<b>25,59</b>	<b>96,93</b>	<b>715,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>14,40</b>	<b>25,59</b>	<b>96,93</b>	<b>715,00</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

*Л.В. Лушинева*

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

ГБОУ С (О)ОШ №



Меню на "21" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)  
 вторая смена

6 день цикл. меню

№ 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)	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	60,21	0,54	8,01	20,74	85,80
305	Рис припущенный(хрупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
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>15,53</b>	<b>29,22</b>	<b>122,90</b>	<b>703,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>816</b>	<b>121,46</b>	<b>15,53</b>	<b>29,22</b>	<b>122,90</b>	<b>703,37</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
ПР	Сырок «Дружба»	19	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И. Каврава

Утверждаю:  
 ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ №  
 Директор

Меню на "21" октября 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>						
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 пшени 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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>86,75</b>	<b>21,92</b>	<b>14,44</b>	<b>84,71</b>	<b>557,97</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	<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, яйцо кур.)	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	60,21	0,54	8,01	2,74	85,80
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
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>15,53</b>	<b>29,22</b>	<b>104,90</b>	<b>703,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>208,21</b>	<b>37,45</b>	<b>43,66</b>	<b>189,61</b>	<b>1 261,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И.Иванова

ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ СОУОШ № 13/1

Директор [подпись]

Меню на "21" октября 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
<b>Завтрак</b>							
25	Салат « Степной»	60	12,00	0,88	3,71	4,58	53,74
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
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
<b>Итого:</b>		<b>565</b>	<b>74,58</b>	<b>18,88</b>	<b>14,64</b>	<b>86,42</b>	<b>552,19</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<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, соль 15%, йодир.соль, перец души)	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)	40/50	48,44	0,47	7,03	2,41	147,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив.масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
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>14,40</b>	<b>25,59</b>	<b>96,93</b>	<b>715,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>33,28</b>	<b>40,23</b>	<b>183,35</b>	<b>1267,19</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] Мордшнева А.Ф.