

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

Меню на "04" сентября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор _____

3 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

рецептурный код	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
24/2011	Салат из помидоров и огурцов (помидор св., огурец св., лук репчатый, масло раст., соль йодир.)	60	12,00	0,59	3,69	2,21	45,17
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	52,38	14,75	11,95	2,06	294,27
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		500	74,58	18,39	16,14	32,40	470,08
Обед							
103/2011	Суп картофельный с мак. изд. и мясными фрикадельками (картофель, лавина, лук репч., морковь, масло растит., мясо говед., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	29,41	7,00	4,06	16,92	132,51
241	Мясо отварное говядина (мякоть говяжья, соль йодированная)	40	47,92	10,28	3,24	0,01	110,00
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	15,00	3,55	11,68	43,82	277,20
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. подквота)	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:		701	104,43	24,58	19,59	103,15	709,98
Всего:		1201	179,01	42,97	35,73	135,55	1180,06

Продукты не содержат ГМО

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



Меню на "04" сентября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет



Согласовано

Директор

[Signature]

3 день, цикл: меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
24/2011	Салат из помидоров и огурцов (помидор св., огурец св., лук репчатый, масло раст., соль йодир.)	60	12,00	0,59	3,69	2,21	45,17
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, шпик, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	52,38	14,75	11,95	2,06	294,27
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
Итого:		500	74,58	18,39	16,14	32,40	470,08
Обед							
103/2011	Суп картофельный с мак. изд. и мясными фрикадельками (картофель, лапша, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	200/20/1	29,41	7,00	4,06	16,92	132,51
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным (мясо цыплят, крупа рисовая, яйцо кур., лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука)	60/30	47,92	8,39	14,74	9,53	204,69
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растит. (крупа гречневая, соль йодированная, масло растит.)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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:		711	104,43	28,16	26,10	109,66	786,65
Всего:		1211	179,01	46,55	42,24	142,06	1256,73

Продукты не содержат ГМО

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



Меню на "04" сентября 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 71
 Директор

3 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
24/2011	Салат из помидоров и огурцов (помидор св., огурец св., лук репчатый, масло раст., соль йодир.)	60	12,00	0,59	3,69	2,21	45,17
258	Мясо духовое (свиная выкоть, раст. масло, даргофен, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	52,38	14,75	11,95	2,06	294,27
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	18,39	16,14	32,40	470,08
Обед							
103/105	Суп картофельный с мак.изд. и мясными фрикадельками (картофель, лапша, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд.)	200/20/1	29,41	7,00	4,06	16,92	132,51
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным (мясо цыплят, крупа рисовая, яйцо кур., лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука)	60/30	47,92	8,39	14,74	9,53	204,69
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
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:	711	104,43	28,16	26,10	109,66	786,65
	Всего:	1211	179,01	46,55	42,24	142,06	1256,73

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

ООО «Школьное питание г. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № _____

Директор _____



Меню на "04" сентября 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

3 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
24/2011	Салат из помидоров и огурцов (помидор св., огурец св., лук репчатый, масло раст., соль йодир.)	65	13,00	0,63	4	2,39	48,93
258	Мясо духовое (свинина вымят., раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	50/180	66,00	18,07	13,91	23,67	292,55
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
Итого:		550	90,60	22,91	18,60	60,92	505,42
Обед							
103/2011	Суп картофельный с мак. изд. и мясными фрикадельками (картофель, лапша, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень)	250/20/1	32,28	7,57	4,65	21,07	156,89
241	Мясо отварное говядина (мякоть, говядина, соль йодир. розовая)	50	52,92	11,38	3,89	0,03	111,6
305/136	Рис с овощами (аруза рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	160	16,00	3,55	11,68	33,82	277,2
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:		731	113,30	26,25	20,83	97,32	735,96
Всего:		1281	203,90	49,16	39,43	158,24	1241,38

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

Директор С.А. Кустова
 ООО "Школьное питание г.о. Ленинский"

Меню на "04" сентября 2024г

Согласовано
 Директор *Мамы*

3 день цикла, меню (молочный белок)

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							
24/2011	Салат из помидоров и огурцов (помидор св., огурец св., лук репчатый, масло раст., соль йодир.)	65	13,00	0,63	4	2,39	48,93
258	Мясо духовое (свиная выкоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	50/180	66,00	18,07	13,91	23,67	292,55
377	Чай с лимоном (чай, 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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
Итого:		545	90,60	22,91	18,60	60,92	505,42
Обед							
103/105	Суп картофельный с мак. изд. и мясными фрикадельками (картофель, капуста, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., яйцо кур., йодир. сол., зелень.)	250/20/1	32,28	7,57	4,65	21,07	156,89
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным (мясо цыпленка, крупа рисовая, яйцо кур., лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука)	60/50	51,92	8,54	13,27	11,25	199,11
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
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:		761	113,30	30,09	26,11	120,97	840,01
Всего:		1306	203,90	53,00	44,71	181,89	1345,43

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кусова



Согласовано
ГБОУ С (О)ОП № 7 011 -

Директор Мусы...

Меню на "04" сентября 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

3 день цикл. меню(куриное яйцо)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
24/2011	Салат из помидоров и огурцов(помидор св.,огурец св.,лук репчатый,масло раст.,соль йодир.)	65	13,00	0,63	4	2,39	48,93
258	Мясо духовое(свинина мякоть,раст.масло,картофель,морковь,лук репчатый, мука пшеничная,соль йодир.)	50/180	66,00	18,07	13,91	23,67	292,55
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	90,60	22,91	18,60	60,92	505,42
Обед							
103/105	Суп картофельный с мак.изд. и мясными фрикадельками (картофель, лапша, лук репч., морковь, масло растит., мясо говяд., лук репчат., йодир.сол.,зелень)	250/20/1	32,28	7,57	4,65	21,07	156,89
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным(мясо цыплят, крупа рисовая, яйцо кур.,лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука)	60/50	51,92	8,54	13,27	11,25	199,11
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	170	17,00	10,23	7,58	46,25	293,74
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:	801	113,30	30,09	26,11	120,97	840,01
	Всего:	1351	203,90	53,00	44,71	181,89	1345,43

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кусова Н.А.