


ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор  Е.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 5

Согласовано

Директор 

Меню на "09" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл, меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томат. пюре, мало раст., мука пшеничная)	55/5	38,38	8,14	12,09	3,69	148,48
204	Макаронные изделия с сыром (макарроны 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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>19,25</b>	<b>20,60</b>	<b>73,65</b>	<b>550,18</b>
	<b>Обед</b>						
99	Суп овощной вегетарианский, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	16,41	6,80	11,58	9,50	157,67
241	Мясо отварное говядина (мякоть говядины, соль йодированная)	45	51,92	10,58	3,89	0,03	119,84
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
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>24,31</b>	<b>22,19</b>	<b>91,93</b>	<b>698,09</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1216</b>	<b>179,01</b>	<b>43,56</b>	<b>42,79</b>	<b>165,58</b>	<b>1248,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор



Меню на "09" декабря 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243	Мясные изделия	55	36,38	8,14	12,09	3,69	148,48
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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>90,60</b>	<b>22,73</b>	<b>23,49</b>	<b>80,38</b>	<b>617,64</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной вегетарианский, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	20,20	7,40	13,42	11,81	161,34
241	Мясо отварное говядина (мякоть говядины, соль йодированная)	50	57,00	10,89	3,98	0,04	121,14
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	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>786</b>	<b>113,30</b>	<b>25,22</b>	<b>24,12</b>	<b>94,25</b>	<b>703,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>203,90</b>	<b>47,95</b>	<b>47,61</b>	<b>174,63</b>	<b>1320,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Смирнова М.И.*

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



Меню на "09" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С(О)ОП №7



6 день цикл. меню (молочный белок)

№ 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)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
309	Макаронные изделия отварные с маслом растит. (макароны из пшени. муки, масло растит., йодир. соль)	200	23,00	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>555</b>	<b>74,58</b>	<b>18,00</b>	<b>10,93</b>	<b>81,84</b>	<b>498,45</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., 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 йодир. масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный с маслом растит. (крупа рисовая, растит. 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
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>802,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>179,01</b>	<b>37,29</b>	<b>52,34</b>	<b>181,73</b>	<b>1301,32</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю  
 ООО "Школа № 1 «Питание г.о. Жигулевск»  
 Директор С.А. Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4  
 Директор

Меню на "09" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день инкл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томит. пюре, мука пшенич., йодир. соль)	70/60	53,00	8,88	4,65	10,49	119,59
309	Макаронные изделия отварные с маслом растит. (макаронны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	200	23,00	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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
<b>Итого:</b>		<b>585</b>	<b>90,60</b>	<b>18,83</b>	<b>10,35</b>	<b>87,18</b>	<b>517,82</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/ж 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)	60/50	50,05	5,57	23,11	7,87	246,52
305	Рис припущенный с маслом растит. (крупа рисовая, растит. 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
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>113,30</b>	<b>20,36</b>	<b>44,06</b>	<b>107,41</b>	<b>874,13</b>
<b>Всего:</b>		<b>1386</b>	<b>203,90</b>	<b>39,19</b>	<b>54,41</b>	<b>194,59</b>	<b>1391,95</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова* 1 *Минькова М.В.*

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Согласовано

Директор

Меню на "09" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ 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, шпоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
204	Макаронные изделия с сыром (макарони 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
<b>Итого:</b>		<b>515</b>	<b>74,58</b>	<b>20,32</b>	<b>13,93</b>	<b>81,84</b>	<b>535,22</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)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	137,67
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
<b>Итого:</b>		<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>805,87</b>
<b>Всего:</b>		<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>39,61</b>	<b>55,34</b>	<b>181,73</b>	<b>1341,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждено  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор

Меню на "09" декабря 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день пищевого меню (аллергия на рыбу)

№ 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. шпоре, 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
	<b>Итого:</b>	<b>520</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/х 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)	45/60	50,05	5,54	23,11	7,95	246,33
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
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>113,30</b>	<b>20,33</b>	<b>44,06</b>	<b>107,49</b>	<b>851,77</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>203,90</b>	<b>43,80</b>	<b>60,11</b>	<b>194,67</b>	<b>1440,52</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А.Кустова* 1 *Ленинкова А.В.*