

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



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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4(шк)  
 Директор *[Signature]*

10 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
49	Витаминный с горошком <small>(б/х, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло раст.)</small>	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
256	Мясо тушеное (свинина) <small>(мякоть свинины, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)</small>	40/50	37,38	12,41	8,82	2,55	159,22
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)</small>	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром <small>(чай черный, сахар)</small>	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный <small>(мука пшеничная, рисанка, дрожжи, соль йодир.)</small>	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>19,63</b>	<b>18,58</b>	<b>58,27</b>	<b>496,17</b>
<i>Дополнительная витаминизация</i>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный(Хохленд)	17,50	19,81	1,75	4,73	0,86	50,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *[Signature]*

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7 отг  
 Директор Масал

Меню на "11" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49/2011	Витаминный с горошком (капустя б/к, перец сладкий, горошек консерв., соль йодированная, масло раст.)	30	5,00	0,48	1,83	2,91	29,16
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свиная, лук репч., морковь, томат шпоре, раст. масло, йодир. соль)	45/40	48,00	13,78	8,28	1,85	137,02
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>90,60</b>	<b>22,74</b>	<b>18,22</b>	<b>68,75</b>	<b>529,77</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный спельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, сельсень)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст. масло, йодир. соль, сметана 15%, томат шпоре, мука пшеничная)	60/50	37,38	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные (макарона из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшен., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>113,30</b>	<b>30,78</b>	<b>27,92</b>	<b>125,37</b>	<b>894,73</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>203,90</b>	<b>53,52</b>	<b>46,14</b>	<b>194,12</b>	<b>1424,50</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ольхова И.И.

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

Меню на "11" октября 2024г

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4 с.п.п. -  
 Директор Иванов

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

10 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек консерв., соль йодированная, масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинины, лук репч., морковь, томат, шпоре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	37,38	12,41	8,82	2,55	159,22
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	10,01	40,66
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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>19,63</b>	<b>18,58</b>	<b>58,27</b>	<b>496,17</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный(Хохленд)	17,50	19,81	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%, томат, шпоре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени. муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>179,01</b>	<b>48,24</b>	<b>44,37</b>	<b>175,10</b>	<b>1 326,37</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванова Н.А.

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

10 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>						
49	Витаминный с горошком(капуста б/к,перец сладкий,горошек консерв., соль йодированная,масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
256	Мясо тушеное (свинина)(мякоть свинины, лук репч.,морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	40/50	37,38	12,41	8,82	2,55	159,22
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	10,01	40,66
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>540</b>	<b>74,58</b>	<b>19,63</b>	<b>18,58</b>	<b>58,27</b>	<b>496,17</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный(Хохланд)	17,50	19,81	1,75	4,73	0,86	50,75
	<b>Обед</b>						
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	34,95	5,78	4,10	17,64	144,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сахар, раст.масло, йодир.сол.,сметана 15%,томат.пюре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшени.,дрожжи,соль, йодированная,яблочный джем,молоко,сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>104,43</b>	<b>28,61</b>	<b>25,79</b>	<b>116,83</b>	<b>830,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>179,01</b>	<b>48,24</b>	<b>44,37</b>	<b>175,10</b>	<b>1 326,37</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством 

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

10 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49/2011	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек консервированный, соль йодированная, масло раст.)	30	5,00	0,48	1,83	2,91	29,16
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репчатый, морковь, томат шпоре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	45,15	13,70	7,28	1,39	125,74
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	28,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>86,75</b>	<b>22,66</b>	<b>17,22</b>	<b>68,29</b>	<b>518,49</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный(Хохленд)	17,50	19,81	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репчатый, крупа, раст. масло, укроп зеленый, пельмени)	250/1	40,82	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат шпоре,мука пшеничная)	70/50	45,54	12,79	15,13	13,85	243,33
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшеничной муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшеничная, дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>811</b>	<b>121,46</b>	<b>32,49</b>	<b>29,81</b>	<b>126,85</b>	<b>924,52</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>208,21</b>	<b>55,15</b>	<b>47,03</b>	<b>195,14</b>	<b>1 443,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Шимова М.А.

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



Меню на "11" октября 2024г

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)УШ № 4011  
 Директор А.К.Сен

**Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена**

10 дней цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
49/2011	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек консервированный, соль йодированная, масло раст.)	30	5,00	0,48	1,83	2,91	29,16
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинины, лук репчатый, морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	45,15	13,70	7,28	1,39	125,74
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	28,00	4,33	7,42	29,34	202,03
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>86,75</b>	<b>22,66</b>	<b>17,22</b>	<b>68,29</b>	<b>518,49</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный(Хохленд)	17,50	19,81	1,75	4,73	0,86	50,75
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репчатый, крупа, раст. масло, укроп зелень, ледяной)	250/1		7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшенич. хлеб, молоко 2,5 %, пшенич. сухари, раст. масло, йодир. соль, сметана 15%, томат. пюре, мука пшеничная)	70/50	45,54	12,79	15,13	13,85	243,33
309	Макаронные изделия отварные(макаронны из пшенич. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	12,00	6,19	5,35	39,52	231,17
ПР	Пирожок с яблочной начинкой (мука пшенич., дрожжи, соль йодированная, яблочный джем, молоко, сахар)	30	12,00	2,37	3,57	18,54	115,83
377	Чай с лимоном (чай черный, сахар, лимон суш.)	200	7,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>811</b>	<b>80,64</b>	<b>32,49</b>	<b>29,81</b>	<b>126,85</b>	<b>924,52</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>167,39</b>	<b>55,15</b>	<b>47,03</b>	<b>195,14</b>	<b>1 443,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванова И.А.