

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Согласовано

Директор

Меню на "14" октября 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 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 (мясные изделия, лук репчатый, морковь, соль, томат, перец, масло раст., мука пшеничная)	55/50	46,38	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль, водородная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, водир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>74,58</b>	<b>18,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник вегетарианский домашний со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, огурцы консерв., морковь, лук репчат., лимон, зелень, сметана 15% водир. соль)	200/10/1	20,95	3,43	11,45	18,60	136,90
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свиная, лук репчат., томат, перец, раст. масло, водир. соль)	40/50	36,38	12,41	8,82	2,55	186,86
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, водир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Круассан слоенный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль, водированная)	60	20,00	3,72	10,62	47,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, водир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>104,43</b>	<b>26,59</b>	<b>37,64</b>	<b>141,00</b>	<b>926,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>179,01</b>	<b>44,64</b>	<b>56,89</b>	<b>227,38</b>	<b>1 517,62</b>

Продукты не содержат ГМО

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор  С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор 

Меню на "14" октября 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 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>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,малл растительное, мука пшеничная*)	55/50	46,38	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растит.(крупа гречневая,соль йодированная,масло растит. )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>18,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., яйцо кур., масло растит., сметан 15%, укроп зеленый, йодир.соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР	Тефтели из индейки (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., йодир.соль)	65	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный с маслом растит.(крупа рисовая,растит. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина са.лмор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная,молоко сгущ.,масло слив.,сахар,соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
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>751</b>	<b>104,43</b>	<b>26,68</b>	<b>33,49</b>	<b>123,23</b>	<b>944,23</b>
<b>Всего:</b>		<b>1306</b>	<b>179,01</b>	<b>44,73</b>	<b>52,74</b>	<b>209,61</b>	<b>1 535,32</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор  С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С(О)ОШ № 7

Директор 

Меню на "14" октября 2023 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 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>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мясные изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука пшеничная)	55/50	46,38	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль, йодированное масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, 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>18,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, куриные консервы, морковь, лук репчатый, масло растит., сметана 15%, укроп зеленый, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Гуфтели 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
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м/мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>104,43</b>	<b>26,68</b>	<b>33,49</b>	<b>123,23</b>	<b>944,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1336</b>	<b>179,01</b>	<b>44,73</b>	<b>52,74</b>	<b>209,61</b>	<b>1 535,32</b>

Продукты не содержат ГМО

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 2  
 Директор

Меню на "14" октября 2024 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

1 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( мясо изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука пшеничная*)	55/50	46,00	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	16,00	9,62	7,13	45,53	276,46
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
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>560</b>	<b>90,60</b>	<b>19,81</b>	<b>19,88</b>	<b>97,83</b>	<b>641,67</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник вегетарианский домашний со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, огурцы консерв., морк., лук репчат., лавров. кислота, сметана 15% йодир. соль)	250/15/10/1	26,82	8,06	14,67	17,94	195,01
256	Мясо тушеное (свинина) (копоть свиная, лук репчат., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	37,38	12,41	8,82	2,55	159,22
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,6	6,92	45,33	261,02
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (сахар, с/м смородина)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущенное, масло сливочное, сахар, соль йодированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
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>871</b>	<b>113,30</b>	<b>31,70</b>	<b>41,69</b>	<b>126,11</b>	<b>990,35</b>
<b>Всего:</b>		<b>1431</b>	<b>203,90</b>	<b>51,51</b>	<b>61,57</b>	<b>223,94</b>	<b>1632,02</b>

Продукты не содержат ГМО

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

Меню на "14" октября 2024 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 9  
 Директор

1 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>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/30	46,00	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупа гречневая, соль водированная, масло сливочное )	160	16,00	9,62	7,13	45,53	276,46
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль водированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль водир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>90,60</b>	<b>24,16</b>	<b>23,05</b>	<b>126,72</b>	<b>803,46</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, водир. соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
ПР/331	Тефтели из индейки (мясо индейки, крупы рисовая, яйцо кур., водир. соль)	65	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, водир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина суш./мороз.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущенное, масло сливочное, сахар, соль водированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль водир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>113,30</b>	<b>28,50</b>	<b>38,29</b>	<b>135,44</b>	<b>964,65</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>203,90</b>	<b>52,66</b>	<b>61,34</b>	<b>262,16</b>	<b>1768,11</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор Клавдия

Меню на "14" октября 2023 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

1 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>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	46,00	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупа гречневая, соль, водированная, масло сливочное)	160	16,00	9,62	7,13	45,53	276,46
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плошка "Московская" (мука пшеничная, соль водированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, расада, дрожжи, соль водир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>90,60</b>	<b>24,16</b>	<b>23,05</b>	<b>126,72</b>	<b>889,85</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из щиплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., яйцо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, водир. соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., водир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, водир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м/мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со стуженным молоком (мука пшеничная, молоко стуженное, масло сливочное, сахар, соль водированная)	60	20,00	3,72	10,62	27,42	221,40
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, расада, дрожжи, соль водир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>871</b>	<b>113,30</b>	<b>28,50</b>	<b>38,29</b>	<b>135,44</b>	<b>964,65</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1496</b>	<b>203,90</b>	<b>52,66</b>	<b>61,34</b>	<b>262,16</b>	<b>1854,50</b>

Продукты не содержат ГМО