

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

Меню на "22" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4  
 Директор

7 день цикла 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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйца, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль, ванилин, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) вегетарианский с зеленью (картофель, горох тушеный, морковь, лук репч., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/1	21,95	8,82	7,95	15,53	169,33
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	186,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>791</b>	<b>104,43</b>	<b>28,82</b>	<b>23,43</b>	<b>82,81</b>	<b>709,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>179,01</b>	<b>49,39</b>	<b>47,26</b>	<b>183,73</b>	<b>1411,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

7 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

Меню на "22" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор

Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	220/10	39,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйца, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/30	37,30	10,21	8,87	20,34	202,37
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеница, раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеница, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>585</b>	<b>90,60</b>	<b>22,75</b>	<b>24,55</b>	<b>116,90</b>	<b>781,07</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) вегетарианский с зеленью (картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	22,20	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/55	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	28,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м Лип.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеница, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>901</b>	<b>113,30</b>	<b>31,17</b>	<b>26,06</b>	<b>92,55</b>	<b>779,73</b>
<b>Всего:</b>		<b>1486</b>	<b>203,90</b>	<b>53,92</b>	<b>50,61</b>	<b>209,45</b>	<b>1 560,80</b>

Продукты не содержат ГМО

утверждаю  
 ООО "Школа № 7 (г. Итатинский р.о. Жигулевск)"  
 Директор *С.А. Кустова*



Меню на "22" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7  
 Директор *Михайлов*

7 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эк, ккал
<b>Завтрак</b>							
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло, йодир, соль)	150	23,50	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыпленок отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная, )	70/30	36,78	15,48	10,45	2,09	165,59
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	53,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир, соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>74,58</b>	<b>25,83</b>	<b>21,39</b>	<b>125,71</b>	<b>680,60</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох луговой, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зеленый, йодир, соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным (филе дорадо, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, томатное пюре, мука пшен.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	182,80
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир, зелень)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мпр.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>104,43</b>	<b>21,64</b>	<b>18,72</b>	<b>89,13</b>	<b>732,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1336</b>	<b>179,01</b>	<b>47,47</b>	<b>40,11</b>	<b>214,84</b>	<b>1412,67</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ /

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



Меню на "22" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОШ № 7



7 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептура	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло, йодир. соль)	170	27,00	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыпленок отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная, )	70/50	50,40	15,48	10,45	2,09	165,59
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	булочка ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>585</b>	<b>90,60</b>	<b>25,83</b>	<b>21,39</b>	<b>95,71</b>	<b>680,60</b>
	<b>Обед</b>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох луценьный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыпленка, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшенич., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшенич.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	93,80
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м.ар.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>906</b>	<b>113,30</b>	<b>23,99</b>	<b>21,35</b>	<b>98,87</b>	<b>686,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1491</b>	<b>203,90</b>	<b>49,82</b>	<b>42,74</b>	<b>194,58</b>	<b>1 367,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Меню на "22" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОЦ № 7

Директор

7 день цикла. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со стуженным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко стуженное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох пущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо шпикет, укроп эссенц., йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свиная, лук репч., морковь, помид. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	41,32	13,70	7,28	1,39	188,74
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св. ляр.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>806</b>	<b>104,43</b>	<b>30,11</b>	<b>21,89</b>	<b>81,65</b>	<b>738,01</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>50,68</b>	<b>45,72</b>	<b>182,57</b>	<b>1439,93</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7  
 Директор *Иванов*

Меню на "22" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

7 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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, водир. соль.)	220/10	39,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/30	37,30	10,21	8,87	20,34	202,37
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль, ванилин, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, водир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>585</b>	<b>90,60</b>	<b>22,75</b>	<b>24,55</b>	<b>116,90</b>	<b>781,07</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (ов. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплат, укроп зелень, водир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свиная, лук репч., морковь, томат. пюре, раст. масло, водир. соль)	45/30	43,32	13,70	7,28	1,39	188,74
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, водир. соль)	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м/пур.)	200	5,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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>906</b>	<b>113,30</b>	<b>32,46</b>	<b>24,52</b>	<b>91,39</b>	<b>781,61</b>
<b>Всего:</b>		<b>1491</b>	<b>203,90</b>	<b>55,21</b>	<b>49,07</b>	<b>208,29</b>	<b>1 562,68</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_