

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7  
 Директор

Меню на "23" 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>						
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
204	Макаронные изделия с сыром (макарони из пшени. 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 вегетарианский, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, зел. горошек консерв., 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>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>44,63</b>	<b>36,12</b>	<b>173,77</b>	<b>1233,31</b>

Продукты не содержат ГМО

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4 с.п.п.  
 Директор С.А.Кустова

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

6 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>							
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)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макарониз из пшея. 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 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>1306</b>	<b>203,90</b>	<b>48,69</b>	<b>40,17</b>	<b>181,43</b>	<b>1291,81</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А.Кустова 1 С.А.Кустова

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7  
 Директор

Меню на "23" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

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/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (месо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. Пюре, 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 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.)	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, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/1	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 йод. 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 «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4017  
 Директор *[Signature]*

Меню на "23" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

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/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, 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/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/1	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)	175	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 *[Signature]* / *[Signature]*

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

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

Меню на "23" 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. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
204	Макаронные изделия с сыром(макаронны из пшеи.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сир)	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

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 40м.  
 Директор М.А.Смирнова

Меню на "23" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

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. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшеничной 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/к 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. кислоты)	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 Смирнова М.А.

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7  
 Директор

Меню на "23" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню(куриное яйцо)

№ 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. шоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
204	Макаронные изделия с сыром(макаронны 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 (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	134,67
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>802,87</b>
<b>Всего:</b>		<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>39,61</b>	<b>55,34</b>	<b>181,73</b>	<b>1338,09</b>

Продукты не содержат ГМО

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4377  
 Директор М.А.Шамкина

Меню на "23" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл. меню(куриное яйцо)

№ 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)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшени.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/к 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 Шамкина М.А.