

ООО «Школьное питание, г. Жигулевск»

Директор А. Кузюкова



Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 7  
Директор [Signature]

Меню на "24" сентября 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5%, слив. масло 72%, сахар, водир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	42,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	45/20	33,28	9,49	8,02	24,79	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	53,68	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>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>150,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) вегетарианский с зеленью (картофель, горох душистый, морковь, лук репч., раст. масло, укроп зелень, водир. соль)	200/1	21,95	8,82	7,95	15,53	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., морковь, тоmat, перец, раст. масло, водир. соль)	40/50	37,38	12,41	8,82	2,55	186,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, водир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м/ор.)	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 водир.)	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>233,73</b>	<b>1411,05</b>

Продукты не содержат ГМО

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

Меню на "24" сентября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор

Согласовано

7 день цикл. меню (молодой белок)

№ рецептуры	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 (аруца рисовая, растит. масло, йодир, соль)	150	23,50	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыплята отварные с соусом красным основным (пшенилок, 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 лушковый, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, 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 шницелка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, томатное пюре, мука пшенич.)	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./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>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





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

Меню на "24" сентября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 4  
 Директор *А.А. [подпись]*

7 лет. Инкл. 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, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, 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 пшеничн., 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 пущовый, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплет, укроп зеленый, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свиная, лук репч, морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	45/30	41,32	13,70	7,28	1,39	188,74
312	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24	
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/мюр.)	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



ООО «Национальное питание г.д. Жигулевск»

Директор: *С.А. Кустова*

Меню на "24" сентября 2024г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

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

7 день цикла, меню (куриное яйцо)

№ 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, ванил, соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, 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 пшеничн., 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, ванил, 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 (сп. картофель, горох душистый, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зеленый, ванил, соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
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	5,56	3,44	7,91	161,04
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5% слив.масло 72%, ванил, соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./лир.)	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, ванил)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>21,97</b>	<b>18,05</b>	<b>88,17</b>	<b>710,31</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>42,54</b>	<b>41,88</b>	<b>189,09</b>	<b>1412,23</b>

Продукты не содержат ГМО



ООО «Школьное питание» Жигулевск

Директор С.А. Кусова

7 день диеты, меню (аллергия на куриный белок)



Меню на "24" сентября 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Согласовано

Директор Машу

№ 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, водпр. 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 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, вадпр. 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 зеленый, вадпр. 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, вадпр. соль)	40/55	40,00	12,41	8,82	2,55	186,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, вадпр. соль)	190	28,00	4,45	7,12	27,94	192,66
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 вадпр.)	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

ООО "Школьное питание г. Жигулевск"

Директор: *Михаил Александрович Кустова*

7 день учеб. меню (молочный белок)



ГБОУ С (О)ОШ № 7

Согласовано  
Директор: *Маша*

Меню на "24" сентября 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>							
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	Цыплята 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 (сп. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, 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 трюфенка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., 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/пр.)	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



Утверждаю

ООО «Школа питания г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кусова

7 день диет. меню (аллергия на рыбу)



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор *М.А.Кусов*

Меню на "24" сентября 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>						
174	Каша вязкая молочная рисовая <small>(крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)</small>	220/10	39,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком <small>(творог, яйца, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)</small>	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 <small>(мука пшеничная, раст.масло, дрожжи, соль, ванилин, сахар)</small>	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый <small>( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)</small>	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 <small>( св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)</small>	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
256	Мясо тушеное (свинина) <small>(мякоть свинина, лук репч., морковь, томаты, поре, раст. масло, йодир. соль)</small>	45/30	43,32	13,70	7,28	1,39	125,74
312	Картофельное пюре <small>(картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир. соль)</small>	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) <small>(чай черный, сахар, смородина с/мор.)</small>	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 <small>(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)</small>	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>718,61</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1491</b>	<b>203,90</b>	<b>55,21</b>	<b>49,07</b>	<b>208,29</b>	<b>1 499,68</b>

Продукты не содержат ГМО

ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

7 день лист, меню (куриное яйцо)



Меню на "24" сентября 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Согласовано

1 Директор *Машин*

№ 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, 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 пшеничная, 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>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 пышлат, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо пышлат, 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 пшени., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшени.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5% слив. масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св. (мар.))	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>46,74</b>	<b>45,90</b>	<b>215,77</b>	<b>1 467,74</b>

Продукты не содержат ГМО