

Согласовано

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на «22» ноября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука,сыр,соль,Йод,масло растит.,хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Исх. Курсанова Ю.С.

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 1  
 Директор

Меню на «22» ноября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, Йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/50	65,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>525</b>	<b>90,60</b>	<b>26,20</b>	<b>24,22</b>	<b>85,91</b>	<b>667,83</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	23,82	9,24	8,95	29,00	233,95
ПР	Курник (мука пшен., маргарин, соль йодир., свинина, картофель, лук репч., филе куриное, шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	27,00	3,72	6,35	25,00	172,54
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>113,30</b>	<b>27,34</b>	<b>29,29</b>	<b>116,48</b>	<b>852,51</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>203,90</b>	<b>53,54</b>	<b>53,51</b>	<b>202,39</b>	<b>1520,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Куч-Широмова Ю.Э.*

Согласовано

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на «22» ноября 2024г

ГБОУ С(О)ОН №

Директор С.А.Кустова

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

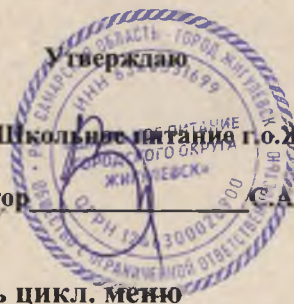
5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука,сыр,соль,Йод,масло растит.,хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,95	9,24	8,95	29	233,95
ПР	Курник (мука пшен.,маргарин,соль йодир.,свинина,картофель,лук репч.,филе куриное,шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
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	5,5	40,66
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>766</b>	<b>104,43</b>	<b>26,90</b>	<b>28,54</b>	<b>109,03</b>	<b>832,21</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,36</b>	<b>50,79</b>	<b>187,20</b>	<b>1440,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Али-Ибрагимов И.Э.



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 1

Директор

Меню на «22» ноября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
45	Салат из б/к капусты с морковью	25	3,57	0,47	1,53	2,82	27,18
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,95	9,24	8,95	2,5	233,95
ПР	Курник (мука пшен., маргарин, соль йодир., свинина, картофель, лук репч., филе куриное, шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	4,5	152,24
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	5,5	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	6,5	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>95,00</b>	<b>26,44</b>	<b>27,02</b>	<b>46,22</b>	<b>805,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Курсанова

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С(О)ОШ № 22

Директор А.А.Кустов

Согласовано

Меню на «22» ноября 2024г

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

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, Йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/30	61,15	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>505</b>	<b>86,75</b>	<b>26,20</b>	<b>24,22</b>	<b>85,91</b>	<b>667,83</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	90	21,16	1,4	4,58	8,47	81,53
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	23,82	9,24	8,95	29,00	233,95
ПР	Курник (мука пшен., маргарин, соль йодир., свинина, картофель, лук репч., филе куриное, шпик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	27,00	3,89	6,68	26,41	181,83
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>876</b>	<b>121,46</b>	<b>27,98</b>	<b>31,15</b>	<b>120,71</b>	<b>888,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>208,21</b>	<b>54,18</b>	<b>55,37</b>	<b>206,62</b>	<b>1556,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Кустова С.А. Кустов А.А.

Меню на «22» ноября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)

5 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>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным(мясо цыплят,лук репч.,морковь, соус- томат. пюре, мука,сыр,соль,Йод,масло растит.,хлеб пшеничный)	60/50	50,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>500</b>	<b>74,58</b>	<b>23,46</b>	<b>22,25</b>	<b>78,17</b>	<b>608,06</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	60	13,00	0,93	3,05	5,65	54,36
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,95	9,24	8,95	29	233,95
ПР	Курник (мука пшен.,маргарин,соль йодир.,свинина,картофель,лук репч.,филе куриное,шпик свиной)	100	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,Йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	4,5	152,24
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	5,5	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	6,5	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>26,90</b>	<b>28,54</b>	<b>75,55</b>	<b>832,21</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>179,01</b>	<b>50,36</b>	<b>50,79</b>	<b>153,72</b>	<b>1440,27</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

Кустова С.А.

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор

Меню на «22» ноября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

5 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>							
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом сметанным с томатом(мясо цыплят, сметана, томатн. пюре, сыр, соль, Йод, масло растит., хлеб пшеничный)	70/30	61,15	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
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>505</b>	<b>86,75</b>	<b>26,20</b>	<b>24,22</b>	<b>85,91</b>	<b>667,83</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с морковью	90	21,16	1,4	4,58	8,47	81,53
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	23,82	9,24	8,95	29,00	233,95
ПР	Курник (мука пшен., маргарин, соль йодир., свинина, картофель, лук репч., филе куриное, шлик свиной)	90	41,38	9,60	10,30	24,4	240,60
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	180	27,00	3,89	6,68	26,41	181,83
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>876</b>	<b>121,46</b>	<b>27,98</b>	<b>31,15</b>	<b>120,71</b>	<b>888,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>208,21</b>	<b>54,18</b>	<b>55,37</b>	<b>206,62</b>	<b>1556,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Курганова*