

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ №6

Директор

Меню на "03" октября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, кккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон.кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,84</b>	<b>18,35</b>	<b>95,68</b>	<b>630,73</b>
<b>Обед</b>							
49/2011	Витаминный с горошком(капуста б/к,перец сладкий,горошек конс.,соль йодированная,масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	16,02	11,82	40,10	331,12
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
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>891</b>	<b>104,43</b>	<b>28,10</b>	<b>28,27</b>	<b>96,25</b>	<b>717,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1471</b>	<b>179,01</b>	<b>47,94</b>	<b>46,62</b>	<b>191,93</b>	<b>1 347,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано  
ГБОУ СО(О)ОШ № 6



Меню на "03" октября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 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>							
241	Мясо отварное свинина (мясо свинина, соль йодированная)	40	35,38	12,41	8,82	2,55	139,22
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>530</b>	<b>74,58</b>	<b>21,50</b>	<b>14,70</b>	<b>87,27</b>	<b>570,34</b>
<b>Обед</b>							
49/2011	Витаминный с горошком(капуста б/к,перец сладкий,горошек конс.,соль йодированная,масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
88	Щи вегетарианские из свежей капусты и картофеля со сметаной и зеленью (капуста б/к, морковь, лук репч.,раст.масло, томат.соус,сметана 15%, укроп зелень)	200/10/1	20,24	3,27	11,73	15,30	115,94
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репч.,морковь,соль,томат. пюре,мало раст., мука пшеничная")	55/50	47,09	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая ( крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток фруктовый (ассорти)(вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
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>776</b>	<b>104,43</b>	<b>22,86</b>	<b>33,80</b>	<b>95,09</b>	<b>709,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>179,01</b>	<b>44,36</b>	<b>48,50</b>	<b>182,36</b>	<b>1 279,47</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Александров



Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ №6

Директор

Меню на "03" октября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>74,58</b>	<b>18,15</b>	<b>18,38</b>	<b>86,67</b>	<b>588,13</b>
<b>Обед</b>							
49/2011	Витаминный с горошком(капуста б/к,перец сладкий,горошек конс.,соль йодированная,масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью(б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	16,02	11,82	40,10	331,12
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти)(вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	4,10	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>791</b>	<b>104,43</b>	<b>25,55</b>	<b>28,16</b>	<b>82,73</b>	<b>709,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1346</b>	<b>179,01</b>	<b>43,70</b>	<b>46,54</b>	<b>169,40</b>	<b>1 297,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А.Кустова*



Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ СО(О)Ш №6

Согласовано

Директор

Меню на "03" октября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	60/30	35,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные с маслом растит. (макароны из пшен. муки, масло растит., йодир. соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>580</b>	<b>74,58</b>	<b>19,84</b>	<b>18,35</b>	<b>95,68</b>	<b>630,73</b>
<b>Обед</b>							
49/2011	Витаминный с горошком(капуста б/к, перец сладкий, горошек конс., соль йодированная, масло раст.)	60	8,00	0,95	3,66	5,74	56,45
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	20,95	6,83	11,73	7,81	129,29
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	14,58	11,44	19,74	331,12
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти)(вишня с/м, смородина с/м, сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
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>826</b>	<b>104,43</b>	<b>26,66</b>	<b>27,89</b>	<b>75,89</b>	<b>717,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>179,01</b>	<b>46,50</b>	<b>46,24</b>	<b>171,57</b>	<b>1 347,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Яковлев*