

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

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 153
 Директор

Меню на "04" октября 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
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
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)	60/30	40,38	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
	Итого:	540	74,58	26,30	27,95	82,54	688,65
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зелению (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	164,35
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
	Итого:	766	104,43	26,93	22,36	88,91	710,00
	Всего:	1306	179,01	53,23	50,31	171,45	1398,65

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Александрович Александров

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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 11
 Директор Степанов

Меню на "04" октября 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
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
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	55,00	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
	Итого:	585	90,60	29,04	29,92	90,28	748,42
Обед							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/50	45,08	10,41	7,88	9,82	152,20
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	40,66
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	856	113,30	27,70	23,88	97,75	719,66
	Всего:	1441	203,90	56,74	53,80	188,03	1468,08

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 №

Директор

Меню на "04" октября 2024г
 ОБЗ. 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
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
298/540	Куриные шарики с сыром с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука пшеничная, йод. соль, растит. масло)	60/30	40,38	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
	Итого:	540	74,58	26,30	27,95	82,54	688,65
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/50	45,08	10,08	7,11	8,43	164,35
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	22,06	152,24
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
	Итого:	856	113,30	27,37	23,11	93,42	710,00
	Всего:	1396	187,88	53,67	51,06	175,96	1398,65

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр В. Алексеев*

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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 153
 Директор



Меню на "04" октября 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	40	6,15	1,89	4,2	2,91	57,32
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	55,00	12,97	16,82	10,01	244,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя 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
	Итого:	565	86,75	28,09	28,42	88,82	725,15
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	70/50	53,24	10,41	7,88	9,82	152,20
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	40,66
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	856	121,46	27,70	23,88	97,75	719,66
	Всего:	1421	208,21	55,79	52,30	186,57	1444,81
Полдник							
ПР	Выпечка Кныш	100	42,00	7,00	14,00	29,00	181,30
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	205	12,13	0	0	17,96	71,82

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Александр В. Александр*

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор _____

Меню на "04" октября 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
Завтрак							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	40	6,15	1,89	4,2	2,91	57,32
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	55,00	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
	Итого:	565	86,75	28,09	28,42	88,82	725,15
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00
Обед							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
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	22,12	9,24	8,95	29,00	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	70/50	53,24	12,01	8,84	10,88	171,79
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	25,00	3,72	6,35	25,00	172,50
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
	Итого:	866	121,46	29,30	24,84	98,81	737,70
	Всего:	1431	208,21	57,39	53,26	187,63	1462,85

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Асеев