

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



Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 1  
 Директор



Меню на "14" октября 2024 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	46,38	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>18,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</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 Александр В. Александров

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ №  
 Директор

Меню на "14" октября 2024 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/30	46,00	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупка гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	16,00	9,62	7,13	45,53	276,46
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
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>550</b>	<b>90,60</b>	<b>24,16</b>	<b>23,05</b>	<b>126,72</b>	<b>803,46</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупка рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
305	Рис припущенный(крупка рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	19,00	3,60	6,92	45,33	261,02
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным МОЛОКОМ (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	1,54	1,18	19,34	89,00
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>871</b>	<b>113,30</b>	<b>26,32</b>	<b>28,85</b>	<b>127,36</b>	<b>832,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>203,90</b>	<b>50,48</b>	<b>51,90</b>	<b>254,08</b>	<b>1635,71</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Александрович*

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "14" октября 2024 г.

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

1 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/50	46,38	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная ржаная прожжи, 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>18,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из пышлят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	1,54	1,18	19,34	89,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная прожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>104,43</b>	<b>24,50</b>	<b>24,05</b>	<b>115,15</b>	<b>811,83</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>42,55</b>	<b>43,30</b>	<b>201,53</b>	<b>1 402,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/25	43,15	5,97	11,68	2,39	138,81
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное) (крупа)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка "Московская" (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
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>535</b>	<b>86,75</b>	<b>23,39</b>	<b>22,20</b>	<b>120,70</b>	<b>776,51</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
15	Сыр (порциями)	15	10,16	2,32	2,95	0,00	36,40
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
ПР/331	Гёфтели 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
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	1,54	1,18	19,34	89,00
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>866</b>	<b>121,46</b>	<b>28,22</b>	<b>30,99</b>	<b>122,03</b>	<b>837,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1401</b>	<b>208,21</b>	<b>51,61</b>	<b>53,19</b>	<b>242,73</b>	<b>1 614,45</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александров*

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 1  
 Директор

Меню на "14" октября 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/50	46,38	6,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м,сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
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>18,05</b>	<b>19,25</b>	<b>62,41</b>	<b>495,26</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Гуфтели 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
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная,молоко сгущ.,масло слив.,сахар,соль йодированная)	60	20,00	1,54	1,18	19,34	89,00
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>781</b>	<b>104,43</b>	<b>24,50</b>	<b>24,05</b>	<b>115,15</b>	<b>811,83</b>
<b>Всего:</b>		<b>1281</b>	<b>179,01</b>	<b>42,55</b>	<b>43,30</b>	<b>177,56</b>	<b>1 307,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр М. Александров*

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ №6  
 Директор

Меню на "14" октября 2024 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/25	43,15	5,97	11,68	2,39	138,81
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
342	Напиток из ягод вишни (вишня с/м, сахар)	200	10,00	0,00	0,00	23,97	95,83
ПР	Плюшка «Московская» (мука пшеничная, соль йодированная, масло сливочное, молоко, сахар)	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79
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>535</b>	<b>86,75</b>	<b>23,39</b>	<b>22,20</b>	<b>120,70</b>	<b>776,51</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
15	Сыр (порциями)	15	10,16	2,32	2,95	0,00	36,40
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	25,82	8,06	14,67	17,94	195,01
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
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан слоеный со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко сгущ., масло слив., сахар, соль йодированная)	60	20,00	1,54	1,18	19,34	89,00
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>866</b>	<b>121,46</b>	<b>28,22</b>	<b>30,99</b>	<b>122,03</b>	<b>837,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1401</b>	<b>208,21</b>	<b>51,61</b>	<b>53,19</b>	<b>242,73</b>	<b>1 614,45</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ СОШ № 6

Меню на "14" октября 2024 г.

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

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	20,95	6,99	11,45	12,45	219,23
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)	65/25	36,25	8,80	4,46	10,14	116,09
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	17,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Круассан (мука пшеничная, масло сливочное, соль, сахар)	40	12,00	4,20	4,35	29,60	174,05
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	2,80	2,6	0,42	15,69	77,1
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>95,00</b>	<b>25,93</b>	<b>26,84</b>	<b>118,33</b>	<b>860,08</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*