

ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Меню на "16" декабря 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ 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")	55/55	46,38	8,14	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
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>20,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</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)	200/15/10/1	33,95	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	24,00	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	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>721</b>	<b>104,43</b>	<b>22,96</b>	<b>22,87</b>	<b>95,81</b>	<b>722,83</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1221</b>	<b>179,01</b>	<b>43,01</b>	<b>42,12</b>	<b>182,19</b>	<b>1 313,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством 

ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ СОУОШ №

Директор

Меню на "16" декабря 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 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>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томат. пюре, мало раст., мука пшеничная")	55/55	46,38	8,14	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
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>20,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник вегетарианский домашний со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, огурцы конс., морк., лук репч., лимон. кислота, смтана 15% йодир. соль)	200/10/1	33,95	3,43	11,45	18,60	136,90
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	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с черноплодной рябиной (сахар, рябина черноплодная с/м)	200	6,00	0,10	0,03	10,01	40,60
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>721</b>	<b>104,43</b>	<b>19,34</b>	<b>22,85</b>	<b>101,52</b>	<b>637,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1221</b>	<b>179,01</b>	<b>39,39</b>	<b>42,10</b>	<b>187,90</b>	<b>1 228,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Алексеев*

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ СОШ № 6

Директор

Меню на "16" декабря 2024 г.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 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>							
243/540	мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/55	46,38	8,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупа гречневая, соль йодированная, масло растительное.)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>20,05</b>	<b>19,25</b>	<b>86,38</b>	<b>591,09</b>
<b>Обед</b>							
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят(картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., масло растит.,укроп зелень, йодир.соль)	200/15/1	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., томатное пюре, мука пшен., йодир. соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный с маслом растит. (крупа рисовая, растит. масло, йодир. Соль)	150	24,00	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	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>711</b>	<b>104,43</b>	<b>22,96</b>	<b>22,87</b>	<b>95,81</b>	<b>722,83</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1211</b>	<b>179,01</b>	<b>43,01</b>	<b>42,12</b>	<b>182,19</b>	<b>1 313,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Александрович*

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 111  
 Директор

Меню на "16" декабря 2024 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

1 день цикл. меню(целиакия)

№ 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)	55/55	46,38	8,14	12,09	3,69	148,48
302	Каша гречневая рассыпчатая (гречневая, соль йодированная, масло сливочное) (крупя)	160	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	30	3,20	2,10	1,01	17,60	81,30
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>19,26</b>	<b>19,79</b>	<b>86,07</b>	<b>584,79</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)	200/15/10/1	33,95	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%, йодир. соль)	60/35	37,28	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный(крупя рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	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	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	30	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>104,43</b>	<b>20,41</b>	<b>22,76</b>	<b>92,29</b>	<b>707,73</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1201</b>	<b>179,01</b>	<b>39,67</b>	<b>42,55</b>	<b>178,36</b>	<b>1 292,52</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством 