

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

Меню на "18" ноября 2024 г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ СОШ №6
 Директор

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/70	56,00	8,32	12,51	5,00	158,36
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	20,00	9,62	7,13	45,53	276,46
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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	580	90,60	22,09	20,33	90,17	616,33
Обед							
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	37,62	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)	170	27,20	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	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	811	113,30	24,78	27,67	108,02	743,25
	Всего:	1391	203,90	46,87	48,00	198,19	1359,58

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр М. Александров



ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор «ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ГОРОДСКОГО ИСУТА ЖИГУЛЕВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ» С.А.Кустова

Меню на "18" ноября 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
Завтрак							
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(крупя 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
	Итого:	500	74,58	20,15	19,28	77,41	555,87
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
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(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	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	721	104,43	22,96	22,87	95,81	722,83
	Всего:	1221	179,01	43,11	42,15	173,22	1 278,70

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Завис

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



Согласовано
 ГБОУ СОУОШ № 6
 Директор *[Signature]*

Меню на "18" ноября 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
	<i>Завтрак</i>						
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
	Итого:	500	74,58	20,15	19,28	77,41	555,87
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *[Signature]*



Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ СОШ №

Директор

Меню на "18" ноября 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	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Тeftтели из индейки с соусом сметанным с ТОМАТОМ(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. шоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/30	31,25	8,80	4,46	10,14	116,09
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	22,00	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.)	15/15	1,80	2,6	0,42	15,69	77,1
	Итого:	701	95,00	21,73	22,49	88,73	686,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Аким

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

Согласовано
 ГБОУ СО(О)Ш № 6

Директор

Меню на "18" ноября 2024 г.

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

1 день цикл. МЕНЮ

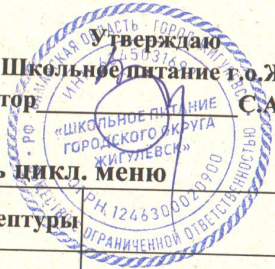
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/60	52,15	8,22	12,3	3,78	153,32
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	20,00	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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	570	86,75	21,39	19,68	84,23	594,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
15	Сыр (порциями)	15	11,36	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	37,62	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)	65/60	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
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
	Итого:	806	121,46	26,68	29,81	102,69	748,94
	Всего:	1376	208,21	48,07	49,49	186,92	1 342,95

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр В. Волков

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



Согласовано
 ГБОУ СОШ № 1
 Директор

Меню на "18" ноября 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
Завтрак							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/60	52,15	8,22	12,3	3,78	153,32
302	Каша гречневая рассыпчатая(крупя гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	200	20,00	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.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	570	86,75	21,39	19,68	84,23	594,01
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
15	Сыр (порциями)	15	11,36	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	37,62	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)	65/60	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
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	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	806	121,46	26,68	29,81	102,69	748,94
	Всего:	1376	208,21	48,07	49,49	186,92	1 342,95

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 № 6
 Директор

Меню на "18" ноября 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
Завтрак							
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(крупка гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплдн.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
	Итого:	500	74,58	20,05	19,25	62,41	495,26
Дополнительная витаминизация							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
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, крупка рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн. йодир.соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
305	Рис припущенный(крупка 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
	Итого:	721	104,43	22,96	22,87	95,81	722,83
	Всего:	1221	179,01	43,01	42,12	158,22	1 218,09
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр В. Акимов