

Утверждаю

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

Согласовано  
 ГБОУ СОУШ № 1  
 Директор

Меню на "20" сентября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 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>							
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, соль, йод. масло растит. хлеб пшеничный)	60/30	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>17,28</b>	<b>21,26</b>	<b>41,73</b>	<b>429,47</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	2,5	233,95
271/331	Котлеты домашние, соус сметанный с томатом(говядина, свиная мякоть, пшени. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	3,5	164,35
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	4,5	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	6,5	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>26,93</b>	<b>22,36</b>	<b>24,00</b>	<b>710,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1306</b>	<b>179,01</b>	<b>44,21</b>	<b>43,62</b>	<b>65,73</b>	<b>1139,47</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Анисин*

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ СОШ № 1

Директор

Меню на "20" сентября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
50	Салат из свеклы с сыром (свекла отварная, чеснок, сыр, масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/160	55,38	16,29	12,35	42,78	347,82
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
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>22,18</b>	<b>18,57</b>	<b>75,51</b>	<b>559,31</b>
<i>Обед</i>							
71	Огурец свежий порциями	60	13,00	0,48	0,06	1,5	8,4
113/114	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне с зеленью (лапша из пшеничной муки, яйца кур., морковь, лук репч., слив. масло 72 %, мясо свинины, укроп зелень, йод. соль)	200/1	19,25	4,47	11,43	19,10	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	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
<b>Итого:</b>		<b>751</b>	<b>104,43</b>	<b>22,16</b>	<b>24,84</b>	<b>83,52</b>	<b>710,00</b>
<b>Всего:</b>		<b>1251</b>	<b>179,01</b>	<b>44,34</b>	<b>43,41</b>	<b>159,03</b>	<b>1269,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Александров*

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

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 10

Меню на "20" сентября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>515</b>	<b>74,58</b>	<b>24,61</b>	<b>27,97</b>	<b>73,53</b>	<b>646,05</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/1	19,25	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)	60/30	55,98	10,08	7,11	8,43	138,27
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	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглют. кукурузно-рисовые	15	3,20	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>731</b>	<b>104,43</b>	<b>11,85</b>	<b>25,48</b>	<b>83,41</b>	<b>650,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1246</b>	<b>179,01</b>	<b>36,46</b>	<b>53,45</b>	<b>156,94</b>	<b>1296,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александра В. Акулиничева*

Утверждаю  
 ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова



Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 6



Меню на "20" сентября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
50	Салат из свеклы с чесноком (свекла отварная, чеснок, масло растительное)	60	10,00	2,84	5,7	4,37	80,59
298/540	Куриные шарики с соусом красным основным (мясо цыплят, лук репч., морковь, соус- томат. пюре, мука, соль, йод, масло растит. хлеб пшеничный)	60	40,38	11,39	15,04	9,00	217,98
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растит. (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.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>74,58</b>	<b>26,30</b>	<b>27,95</b>	<b>82,54</b>	<b>688,65</b>
<i>обед</i>							
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)	200/15/1	19,25	9,24	8,95	29	233,95
271/331	Котлеты домашние с соусом красным (говядина, свинина мякоть, пшени. хлеб, сухари, раст. масло, томаты, паста йодиров. соль)	60/30	42,08	10,08	7,11	8,43	164,35
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир. зелень)	150	22,00	3,28	5,60	21,06	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
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>104,43</b>	<b>26,93</b>	<b>22,36</b>	<b>92,42</b>	<b>710,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1276</b>	<b>179,01</b>	<b>53,23</b>	<b>50,31</b>	<b>175,96</b>	<b>1398,65</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр В. Яковлев*