

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

Меню на "28" января 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ № 11  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано

7 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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая(крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	30,00	4,54	10,98	31,90	239,77
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	50/15	32,00	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	6,68	4,80	0,72	27,66	136,32
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>78,68</b>	<b>18,93</b>	<b>19,75</b>	<b>84,36</b>	<b>586,32</b>
<b>Обед</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	7,95	15,53	221,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч.,морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	45/30	34,00	13,70	7,28	1,39	188,74
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>110,17</b>	<b>23,67</b>	<b>20,82</b>	<b>78,69</b>	<b>718,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>188,85</b>	<b>42,60</b>	<b>40,57</b>	<b>163,05</b>	<b>1304,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Климова С.А.

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

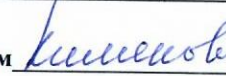
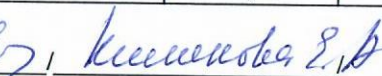
Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №  №6  
 Директор

Меню на "28" января 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 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>							
304	Рис отварной с маслом растительным (крупа рисовая, растит. масло., йодир. соль)	150	20,00	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыплеты отварные с соусом красным основным (цыпленок, соль йодированная, )	40/50	42,00	15,48	10,45	2,09	165,59
376	Чай с сахаром( чай черный, сахар)	200	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон особый( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	6,68	4,80	0,72	27,66	136,32
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>78,68</b>	<b>24,19</b>	<b>17,31</b>	<b>79,77</b>	<b>572,88</b>
<b>Обед</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох луцный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	7,95	15,53	221,33
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло,томатное пюре,мука пшен.)	50/40	34,00	7,66	6,61	8,43	154,42
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>110,17</b>	<b>23,67</b>	<b>20,82</b>	<b>78,89</b>	<b>681,69</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>188,85</b>	<b>47,86</b>	<b>38,13</b>	<b>158,66</b>	<b>1254,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством , 

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

Меню на "28" января 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ №  
 Директор



7 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>							
174	Каша вязкая молочная рисовая(крупя рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	30,00	4,54	10,98	31,90	239,77
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	50/15	32,00	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	6,68	4,80	0,72	27,66	136,32
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>78,68</b>	<b>18,93</b>	<b>19,75</b>	<b>84,36</b>	<b>586,32</b>
<b>Обед</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) вегетарианский с зеленью (картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/1	30,00	8,82	7,95	15,53	221,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (мякоть свинины, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	50/40	34,00	7,66	6,61	8,43	154,42
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>98,17</b>	<b>23,67</b>	<b>20,82</b>	<b>78,89</b>	<b>718,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>176,85</b>	<b>42,60</b>	<b>40,57</b>	<b>163,25</b>	<b>1304,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Клименко, Клименко Е.А.

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О) ОШ № 1

Директор

Меню на "28" января 2025г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикл. меню(целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	160/10	30,00	4,54	10,98	31,90	239,77
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное.,молоко сгущеное)	50/15	32,00	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	50	6,68	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>78,68</b>	<b>15,33</b>	<b>19,53</b>	<b>65,60</b>	<b>495,00</b>
<b>Обед</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	7,95	15,53	221,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре)	50/40	34,00	7,66	6,61	8,43	154,42
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	40	4,17	1,20	0,50	8,90	45,00
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>110,17</b>	<b>21,12</b>	<b>20,71</b>	<b>65,37</b>	<b>616,29</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>188,85</b>	<b>36,45</b>	<b>40,24</b>	<b>130,97</b>	<b>1111,29</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Кириленко Е.А.