

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №  
 Директор

Меню на "15" апреля 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

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(крупя рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	30,00	6,54	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>20,93</b>	<b>19,75</b>	<b>84,36</b>	<b>586,32</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с зеленым горошком(капуста б/к,морковь,горошек консервированный,масло растительное,соль йодир.)	60	12,00	0,87	2,05	4,29	37,04
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	22,53	230,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч.,морковь, томат. пюре, раст. масло, йодир.соль)	45/30	34,00	13,70	7,28	21,39	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	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>110,17</b>	<b>23,67</b>	<b>20,82</b>	<b>104,22</b>	<b>718,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>188,85</b>	<b>44,60</b>	<b>40,57</b>	<b>188,58</b>	<b>1304,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кименюв, Кименюв*



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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №  
 Директор

Меню на "15" апреля 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)	150/10	20,00	3,81	6,11	40,01	230,31
288/540	Цыплята 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)	200/15	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>525</b>	<b>78,68</b>	<b>24,19</b>	<b>17,31</b>	<b>79,77</b>	<b>572,88</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с зеленым горошком(капуста б/к, морковь, горошек консервированный, масло растительное, соль йодир.)	60	12,00	0,87	2,05	4,29	37,04
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	22,53	230,33
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	34,00	5,66	6,61	18,43	163,42
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>110,17</b>	<b>21,44</b>	<b>23,90</b>	<b>101,26</b>	<b>775,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>188,85</b>	<b>45,63</b>	<b>41,21</b>	<b>181,03</b>	<b>1348,45</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Киселева, Киселева*

ООО «Школьное питание г. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



Меню на "15" апреля 2025г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

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 со сливочным МАСЛОМ(крупя рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	30,00	6,54	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>20,93</b>	<b>19,75</b>	<b>84,36</b>	<b>586,32</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с зеленым горошком(капуста б/к,морковь,горошек консервированный,масло растительное,соль йодир.)	60	12,00	0,87	2,05	4,29	37,04
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	22,53	230,33
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	5,66	6,61	18,43	163,42
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>110,17</b>	<b>21,44</b>	<b>23,90</b>	<b>101,26</b>	<b>740,16</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>188,85</b>	<b>42,37</b>	<b>43,65</b>	<b>185,62</b>	<b>1326,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Киселева, Киселева

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №  
 Директор

Меню на "15" апреля 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	6,54	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>17,33</b>	<b>19,53</b>	<b>65,60</b>	<b>495,00</b>
<b>Обед</b>							
45	Салат из б/к капусты с зеленым горошком(капуста б/к,морковь,горошек консервированный,масло растительное,соль йодир.)	60	12,00	0,87	2,05	4,29	37,04
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	22,53	230,33
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	5,66	6,61	18,43	163,42
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>19,09</b>	<b>20,68</b>	<b>87,12</b>	<b>658,17</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>188,85</b>	<b>36,42</b>	<b>40,21</b>	<b>152,72</b>	<b>1153,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кустова С.А.*