

Утверждаю

Согласовано

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ № 9

И.о. Директора Д.А.Сидорова

Меню на "11" ноября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл-меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
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
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
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>515</b>	<b>74,58</b>	<b>20,32</b>	<b>13,93</b>	<b>81,84</b>	<b>535,22</b>
	<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 \_\_\_\_\_

Д.А.Сидорова



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



ГБОУ С (О)ОШ № 9

И.о. Директор



Меню на "11" ноября 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	150/20	39,62	10,44	10,71	37,05	287,65
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
	<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>90,60</b>	<b>23,47</b>	<b>16,05</b>	<b>87,18</b>	<b>588,75</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	45/60	50,05	5,57	23,11	7,87	246,52
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	170	27,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>113,30</b>	<b>20,36</b>	<b>44,06</b>	<b>107,41</b>	<b>874,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>203,90</b>	<b>43,83</b>	<b>60,11</b>	<b>194,59</b>	<b>1462,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Handwritten signature]*



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

ГБОУ С (О)Ш №

Меню на "11" ноября 2024г

И.о. Директора

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. шоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
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>515</b>	<b>74,58</b>	<b>20,32</b>	<b>13,93</b>	<b>81,84</b>	<b>535,22</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, соль)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>842,87</b>
<b>Всего:</b>		<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>39,61</b>	<b>55,34</b>	<b>181,73</b>	<b>1378,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.о. Директора



Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 9

И.о. Директора

Меню на "11" ноября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет ( средства родительской платы)

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/40	44,31	5,36	23,10	7,63	244,80
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	160	20,00	3,15	3,73	31,78	173,29
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	1,80	2,86	0,39	17,45	86,95
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>95,00</b>	<b>18,17</b>	<b>38,80</b>	<b>86,34</b>	<b>759,58</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

И.о. Директора



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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 9  
 И.о. Директора *М.о.*

Меню на "11" ноября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль.сыр)	140/15	35,77	8,89	9,10	34,58	256,87
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
<b>Итого:</b>		<b>505</b>	<b>86,75</b>	<b>21,92</b>	<b>14,44</b>	<b>84,71</b>	<b>557,97</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир.соль, лавр лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	70/50	59,21	5,58	23,41	8,04	250,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	165	26,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
<b>Итого:</b>		<b>811</b>	<b>121,46</b>	<b>20,37</b>	<b>44,36</b>	<b>107,58</b>	<b>878,23</b>
<b>Всего:</b>		<b>1316</b>	<b>208,21</b>	<b>42,29</b>	<b>58,80</b>	<b>192,29</b>	<b>1 436,20</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Д. Рушинов*



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



Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 9



Меню на "11" ноября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	140/15	35,77	8,89	9,10	34,58	256,87
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, чернопл.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
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>86,75</b>	<b>21,92</b>	<b>14,44</b>	<b>84,71</b>	<b>557,97</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	70/50	59,21	5,58	23,41	8,04	250,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	165	26,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>811</b>	<b>121,46</b>	<b>20,37</b>	<b>44,36</b>	<b>107,58</b>	<b>878,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>208,21</b>	<b>42,29</b>	<b>58,80</b>	<b>192,29</b>	<b>1 436,20</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Д. Душарев



Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова  
 6 день цикл, меню

Меню на "11" ноября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 9  
 Ч.о. Директора

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
309	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
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>515</b>	<b>74,58</b>	<b>20,32</b>	<b>13,93</b>	<b>81,84</b>	<b>535,22</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>842,87</b>
<b>Всего:</b>		<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>39,61</b>	<b>55,34</b>	<b>181,73</b>	<b>1378,09</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный(Хохланд)	17,50	19,81	1,75	4,73	0,86	50,75

Заведующий производством \_\_\_\_\_