

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

Меню на "18" ноября 2024 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
ГБОУ СО(О)ОШ № 9



1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,15</b>	<b>19,28</b>	<b>77,41</b>	<b>555,87</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

*Р.А. Рудникова*



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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 9  
 М.В. Директора

Меню на "18" ноября 2024 г.  
 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
<b>Завтрак</b>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>90,60</b>	<b>22,09</b>	<b>20,33</b>	<b>90,17</b>	<b>616,33</b>
<b>Обед</b>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>811</b>	<b>113,30</b>	<b>24,78</b>	<b>27,67</b>	<b>108,02</b>	<b>743,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>203,90</b>	<b>46,87</b>	<b>48,00</b>	<b>198,19</b>	<b>1359,58</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
 Д.А. Душина







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



Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 9  
 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	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	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
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>95,00</b>	<b>21,73</b>	<b>22,49</b>	<b>88,73</b>	<b>686,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
*Д. Руденко*



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

Меню на "18" ноября 2024 г.

ГБОУ СО(О)ОШ № 9

Согласовано

Директор

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
<b>Завтрак</b>							
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 (крупка 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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>86,75</b>	<b>21,39</b>	<b>19,68</b>	<b>84,23</b>	<b>594,01</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
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, крупка 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(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
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>121,46</b>	<b>26,68</b>	<b>29,81</b>	<b>102,69</b>	<b>748,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1376</b>	<b>208,21</b>	<b>48,07</b>	<b>49,49</b>	<b>186,92</b>	<b>1 342,95</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Д. Душина*



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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 9  
 И.Э. Директора

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
<b>Завтрак</b>							
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(крупка 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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>86,75</b>	<b>21,39</b>	<b>19,68</b>	<b>84,23</b>	<b>594,01</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
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, крупка 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(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
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>121,46</b>	<b>26,68</b>	<b>29,81</b>	<b>102,69</b>	<b>748,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1376</b>	<b>208,21</b>	<b>48,07</b>	<b>49,49</b>	<b>186,92</b>	<b>1 342,95</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.Э. Директора*



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
<b>Завтрак</b>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,05</b>	<b>19,25</b>	<b>62,41</b>	<b>495,26</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
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 пшеничн. 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
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>104,43</b>	<b>22,96</b>	<b>22,87</b>	<b>95,81</b>	<b>722,83</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1221</b>	<b>179,01</b>	<b>43,01</b>	<b>42,12</b>	<b>158,22</b>	<b>1 218,09</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	125	19,81	0,20	0,26	22,60	92,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Д. Дуванова*