



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 9

Директор



Меню на "23" декабря 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 | Эн, ккал |
| | Завтрак | | | | | | |
| 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 (пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.) (мука) | 20/20 | 3,20 | 2,89 | 0,47 | 17,91 | 87,60 |
| | Итого: | 515 | 74,58 | 20,32 | 13,93 | 81,84 | 535,22 |
| | Дополнительная витаминизация | | | | | | |
| ПР | Десерт фруктовый(яблоко) | 100 | 19,81 | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 |

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Д / *Душина* /

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

Меню на "23" декабря 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 |
| Завтрак | | | | | | | |
| 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) | 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 |
| | Итого: | 520 | 90,60 | 23,47 | 16,05 | 87,18 | 588,75 |
| Обед | | | | | | | |
| 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 |
| | Итого: | 801 | 113,30 | 20,36 | 44,06 | 107,41 | 874,13 |
| | Всего: | 1321 | 203,90 | 43,83 | 60,11 | 194,59 | 1462,88 |

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Д. Душина

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор [подпись]

Меню на "23" декабря 2024г

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 |
| Завтрак | | | | | | | |
| 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, чернопл.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 |
| | Итого: | 515 | 74,58 | 20,32 | 13,93 | 81,84 | 535,22 |
| Дополнительная витаминизация | | | | | | | |
| ПР | Десерт фруктовый(яблоко) | 100 | 19,81 | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 |
| Обед | | | | | | | |
| 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 йодир.) | 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 |
| | Итого: | 716 | 104,43 | 19,29 | 41,41 | 99,89 | 842,87 |
| | Всего: | 1231 | 179,01 | 39,61 | 55,34 | 181,73 | 1378,09 |

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

[подпись] / Рудмина

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

Меню на "23" декабря 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 |
| | Итого: | 701 | 95,00 | 18,17 | 38,80 | 86,34 | 759,58 |

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А.Кустова / *С.А.Кустова*

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

Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

Меню на "23" декабря 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 |
| Завтрак | | | | | | | |
| 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 |
| | Итого: | 505 | 86,75 | 21,92 | 14,44 | 84,71 | 557,97 |
| Дополнительная витаминизация | | | | | | | |
| ПР | Десерт фруктовый(яблоко) | 100 | 19,81 | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 |
| Обед | | | | | | | |
| 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 |
| | Итого: | 811 | 121,46 | 20,37 | 44,36 | 107,58 | 878,23 |
| | Всего: | 1316 | 208,21 | 42,29 | 58,80 | 192,29 | 1 436,20 |

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Д. Руднев

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

Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

Меню на "23" декабря 2024г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

6 день цикла меню

| № рецептуры | Наименование блюда | Выход, г | Цена, руб | Химический состав | | | |
|-------------------------------------|--|-------------|---------------|-------------------|--------------|---------------|-----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | ЭЦ, ккал |
| Завтрак | | | | | | | |
| 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 |
| | Итого: | 505 | 86,75 | 21,92 | 14,44 | 84,71 | 557,97 |
| Дополнительная витаминизация | | | | | | | |
| ПР | Десерт фруктовый(яблоко) | 100 | 19,81 | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 |
| Обед | | | | | | | |
| 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 |
| | Итого: | 811 | 121,46 | 20,37 | 44,36 | 107,58 | 878,23 |
| | Всего: | 1316 | 208,21 | 42,29 | 58,80 | 192,29 | 1 436,20 |

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Душина

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

6 день цикл. меню

Меню на "23" декабря 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

| № рецептуры | Наименование блюда | Выход, г | Цена, руб | Химический состав | | | |
|-------------------------------------|---|-------------|---------------|-------------------|--------------|---------------|----------------|
| | | | | белки, г | жиры, г | углеводы, г | ЭЦ, ккал |
| Завтрак | | | | | | | |
| 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 (макаронны 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, чернопл. 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 |
| | Итого: | 515 | 74,58 | 20,32 | 13,93 | 81,84 | 535,22 |
| Дополнительная витаминизация | | | | | | | |
| ПР | Десерт фруктовый (яблоко) | 100 | 19,81 | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 |
| Обед | | | | | | | |
| 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 |
| | Итого: | 716 | 104,43 | 19,29 | 41,41 | 99,89 | 842,87 |
| | Всего: | 1231 | 179,01 | 39,61 | 55,34 | 181,73 | 1378,09 |
| Дополнительная витаминизация | | | | | | | |
| ПР | Сыр плавленый ломтевой сливочный (Хохланд) | 17,50 | 19,81 | 1,75 | 4,73 | 0,86 | 50,75 |

Заведующий производством _____

Д. Душина