

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 С(О)ОШ № \_\_\_\_\_  
Директор \_\_\_\_\_  
лицей № 16  
г.Жигулевск

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 16  
 Директор \_\_\_\_\_  
 лицей № 16  
 г.Жигулевска

1 день цикл. меню

Меню на "18" ноября 2024 г.  
 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
<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 пшенич. 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Меню на "18" ноября 2024 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 16  
 Директор \_\_\_\_\_  
 г.Жигулевска

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(крупя 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(крупя 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 16  
 Директор  
 ГБОУ  
 лицей № 16  
 г.Жигулевска

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(крупа 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, крупа 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(крупа 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 \_\_\_\_\_ /

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

Меню на "18" ноября 2024 г.

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 16  
 лицея Директор  
 г.Жигулевска

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 (крупа 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, крупа 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(крупа 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /