

Утверждаю
ООО «Школа питания г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор

Меню на "07" ноября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (месо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат пюре,мука пшеничная)	60/40	42,38	10,92	12,85	11,67	206,57
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	17,00	6,19	5,35	39,52	231,17
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,00	18,67	89,06	605,14

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Меню *Меню*

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О) ОШ № 2

Директор

Меню на "07" ноября 2024г

Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
62	Салат из моркови с сахаром	60	8,00	0,75	0,06	6,97	52,13
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/н капуста, томат пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	37,82	7,47	13,6	9,69	187,64
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	45/170	53,38	17,51	12,29	40,10	341,33
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
Итого:		801	113,30	29,58	26,59	94,18	752,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Мексеева

ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № _____

Директор _____

Меню на "07" ноября 2024г

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

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат пюре,мука пшеничная)	60/40	42,38	10,92	12,85	11,67	206,57
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	17,00	6,19	5,35	39,52	231,17
388	Напиток из плодов шиповника(плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	500	74,58	20,00	18,67	89,06	605,14
Обед							
62	Салат из моркови с сахаром	60	8,00	0,75	0,06	6,97	52,13
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью(б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	33,95	6,83	11,73	7,81	168,74
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/150	48,38	16,02	11,82	40,10	331,12
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	826	104,43	27,45	24,25	92,30	723,00
	Всего:	1326	179,01	47,45	42,92	181,36	1 328,14

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Игу / Мереева

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

Согласовано
 ГБОУ С (О) ОШ № 2
 Директор [подпись]

Меню на "07" ноября 2024г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%, томат.пюре, мука пшеничная)	60/40	42,38	10,92	12,85	11,67	206,57
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль, сыр)	160/5	27,77	8,51	8,22	39,20	266,82
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0	0	17,96	71,82
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	86,75	23,48	21,73	93,47	666,11
Обед							
62	Салат из моркови с сахаром	60	8,00	0,75	0,06	6,97	52,13
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	37,82	7,47	13,6	9,69	187,64
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	50/170	61,54	19,56	13,84	45,49	385,05
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.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	806	121,46	31,63	28,14	99,57	795,83
	Всего:	1326	208,21	55,11	49,87	193,04	1 461,94

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] Мексеева