

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на "14 " февраля 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

Согласовано
ГБОУ С (О) ОШ № _____
Директор _____

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	50,00	10,00	1,43	2,55	1,30	30,82
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	46,00	10,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	575	91,52	19,16	16,44	78,71	525,92
Обед							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зеленый,пельмени)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	47,00	12,20	15,13	13,85	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина суш./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	Итого:	831	128,14	35,27	30,28	130,72	906,35
	Всего:	1406	219,66	54,43	46,72	209,43	1432,27

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А.Кустова



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор [Signature]

Меню на "14" февраля 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, лавашини)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., шпек. хлеб, молоко 2,5%, шпек. сахар, раст.масло, подпр.сол.сметана 15%, томат.пюре, мука пшеничная)	50/25	42,00	11,08	13,24	12,37	213,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, подпр. Соль)	170	27,00	6,19	5,50	44,08	242,64
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черничный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль подпр.)	30/30	6,00	4,26	0,75	28,35	137,37
	Итого:	801	125,00	32,89	24,63	122,30	836,30

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Signature]

[Signature]



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор: С.А.Кустова

Меню на "14" февраля 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет



ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/35	33,00	9,80	11,68	2,39	155,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	17,66	21,22	53,78	470,32

Продукты не содержат ГМО

и

Заведующий производством

Иванов Иванов

Утверждено
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор  С.А.Кустова

Меню на "14" февраля 2025г

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

10 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98
243/540	мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное)	55/35	33,00	9,80	11,68	2,39	155,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	17,66	20,81	51,71	470,32
Обед							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана, 15% томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	701	110,17	31,82	20,67	100,95	740,51
	Всего:	1251	188,85	49,48	41,48	152,66	1 210,83

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством  