

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Меню на "24 " апреля 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОН № 7 с/м.

Согласовано

Директор

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
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)	50/50	46,00	12,98	13,24	11,99	211,50
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	170	27,00	6,57	5,68	42,00	245,62
349	Компот из смеси сухофруктов(смесь сухофруктов, сахар, лимон.кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	Итого:	580	100,00	23,15	22,60	93,90	694,65
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	8,06	13,24	23,49	173,63
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	160	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит. йодирован,соль)	45/50	49,00	15,02	10,82	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	6,00	4,26	0,75	28,35	137,37
	Итого:	806	125,00	30,72	30,44	105,86	752,12
	Всего:	1386	225,00	53,87	53,04	199,76	1 446,77

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова | Иванова М.А

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Меню на "24" апреля 2025г

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

4 день цикл. меню

Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ № 7 с/п

Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
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)	50/40	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон.кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат.паста, масло)	40/50	46,00	12,86	10,82	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	30,09	27,29	95,17	721,37
	Всего:	1256	188,85	51,69	46,94	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Handwritten signatures]

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

Меню на "24 " апреля 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)
 4 день цикл. меню первая смена

Согласовано
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
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)	50/40	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов(смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	535	78,68	21,60	19,65	87,15	597,74
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.йодирован.соль)	40/50	46,00	12,86	10,82	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	30,09	27,29	95,17	721,37
	Всего:	1256	188,85	51,69	46,94	182,32	1 319,11

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.В.Мещеряков | *А.В.Мещеряков*



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ СОШ №7

Директор

Меню на "24" апреля 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

4 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль, йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодип.сол.сметана 15%, томат пюре, мука пшеничная)	50/45	44,00	12,05	10,77	9,58	171,89
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислоты)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	560	91,52	22,90	16,70	95,49	636,64
Обед							
15	Сыр (порциями)	10	7,14	2,22	2,81	0,00	36,10
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.)	250/15/10/1	40,00	11,67	13,24	23,49	173,63
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир.соль)	160	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста, масло растит. йодированное)	40/50	46,00	12,86	10,82	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	Итого:	801	128,14	26,82	30,08	93,20	761,25
	Всего:	1361	219,66	49,72	46,78	188,69	1 397,89

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

1. Николаева М.А.

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

Меню на "24 " апреля 2025г

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

Согласовано _____
 ГБОУ С (О)ОШ № 7 СМ
 Директор _____

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат Степной (горошек зеленый, лук репчатый, морковь, огурец соленый, соль йодиованная, масло растительное)	60	12,00	0,73	3,09	3,82	44,78
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)	50/45	44,00	12,05	10,77	9,58	171,89
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов(смесь сухофруктов, сахар, лимон.кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	560	91,52	22,90	16,70	95,49	636,64
Обед							
15	Сыр (порциями)	10	7,14	2,22	2,81	0,00	36,10
96	Рассольник "ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.)	250/15/10/1	40,00	11,67	13,24	23,49	173,63
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	160	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый, томат.паста,масло растит. йодированное)	40/50	46,00	12,86	10,82	16,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	Итого:	801	128,14	32,73	32,92	93,20	761,25
	Всего:	1361	219,66	55,63	49,62	188,69	1 397,89

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А.Кустова / С.А.Кустова