

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



1 день цикл. меню  
 Меню на "02" декабря 2024 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано  
 Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав		
				белки, г	жиры, г	углеводы, г
	<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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	15,00	9,02	6,69	40,81
377	Чай фруктовый (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплдн.рябина)	200	10,00	0,10	0,03	15,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная пшжаная дрожжи соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>74,58</b>	<b>20,15</b>	<b>19,28</b>	<b>77,41</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>					
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80
	<b>Обед</b>					
95	Рассольник домашний на бульоне из щиплят(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
ПР/331	Тфтели 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
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная,дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42
	<b>Итого:</b>	<b>721</b>	<b>104,43</b>	<b>22,96</b>	<b>22,87</b>	<b>95,81</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1221</b>	<b>179,01</b>	<b>43,11</b>	<b>42,15</b>	<b>173,22</b>
	<b>Продукты не содержит ГМО</b>					<b>1 278,72</b>

Заведующий производством *Сед* 1 *Темкина Д.В.*



Согласовано

ГБОУ С (ОО) Ш № 3

Директор

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



Меню на "02" декабря 2024 г.  
Возрастная категория с 12 лет и старше

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 (мас. 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 (крупа 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	Тфтели 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 (крупа 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 содержит ГМО

Заведующий производством *С.А. Кустова*



Согласовано  
3  
Директор

ГБОУ С (О)ОШ № 3

ООО "Школьное питание г.б. Жинкулевск"  
Утверждено  
Директор С.А. Кустова

Меню на "02" декабря 2024 г.

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

№ 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 (крупа 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>
	<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	Тфтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
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>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>43,11</b>	<b>42,15</b>	<b>173,22</b>	<b>1 278,70</b>

Продукты не содержит ГМО

Заведующий производством *Бел* / *Демидова*



Согласовано

ГБОУ С (О)УОИ № 3

Директор

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

Меню на "02" декабря 2024 г.

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

1 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
15	Сыр (порциями) <i>Обед</i>	15	11,36	2,32	2,95	0,00	36,40
95	Рассольник домашний на бульоне из цыплят (картофель, огурцы консервир., морк., лук репч., масло растит., сметана 15%, укроп зеленый, 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. поре, 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 суш./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>806</b>	<b>121,46</b>	<b>26,68</b>	<b>29,81</b>	<b>102,69</b>	<b>748,94</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР/ПР	Сырники творожные со стуженным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко стуженое)	45/5	25,86	9,49	8,02	14,79	169,57
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Сырок «Дружба»	19	18,27	1,08	3,42	2,64	51,82

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*

Утверждено

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А. Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор

Меню на "02" декабря 2024 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

1 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<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 ПЫПЛЯТ(картофель, огурцы консервир., морск., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп зеленый, йодир.соль)	200/15/10/1	33,95	6,99	11,45	12,45	219,23
ПР/331	Тфетели из индейки с соусом сметанным с томатом(мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
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 черныи, 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>721</b>	<b>104,43</b>	<b>22,96</b>	<b>22,87</b>	<b>95,81</b>	<b>722,83</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР/ПР	Сырники творожные со стуженным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное,молоко стуженое)	45/5	25,86	9,85	8,44	17,56	185,97
376	Чай с сахаром(чай черныи, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

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

1 день-цикл. меню

Меню на "02" декабря 2024 г.

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

ГБОУ С (О)УОШ № 3

Директор

Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало)	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, чернопл.дн.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	Тфтели 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

*Степ* / *Демидова С.А.*