

ГБОУ С (О)ОШ № 33

Согласовано  
Директор

Меню на "23" декабря 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

ООО «Историко-педагогическое учреждение г.о. Жигулевск»

Директор  
С.А. Кустова

6 день цикла / меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
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)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
204	Макаронные изделия с сыром (макаронны из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир, соль, сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
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 (пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	<b>Итого:</b>	<b>515</b>	<b>74,58</b>	<b>20,32</b>	<b>13,93</b>	<b>81,84</b>	<b>535,22</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	<b>Обед</b>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (бульон, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консе., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир, соль, лавр. лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч., соль йод., масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>842,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>39,61</b>	<b>55,34</b>	<b>181,73</b>	<b>1378,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова* / *С.А. Кустова*





ООО «Гвержда»  
Исполнитель: **Геннадий Г. о. Жигулевск»**  
Директор: **С.А. Кустова**



ГБОУ С (О)ОШ № 31  
Согласовано  
Директор: **О.А. Давыдов**

Меню на "23" декабря 2024г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день

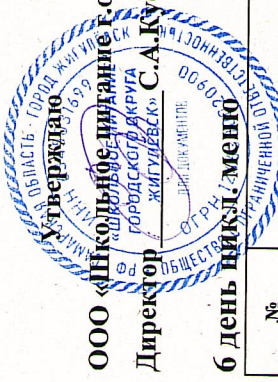
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
ПР/331	Тфтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. поре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макарони из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/20	39,62	10,44	10,71	37,05	287,65
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>520</b>	<b>90,60</b>	<b>23,47</b>	<b>16,05</b>	<b>87,18</b>	<b>588,75</b>
	<b>Обед</b>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	45/60	50,05	5,57	23,11	7,87	246,52
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	170	27,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар. лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>113,30</b>	<b>20,36</b>	<b>44,06</b>	<b>107,41</b>	<b>874,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>203,90</b>	<b>43,83</b>	<b>60,11</b>	<b>194,59</b>	<b>1462,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*





ООО «ИЖКО» (Ижевск, Республика Удмуртия)

Директор: С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор: [Подпись]

Меню на "23" декабря 2024г

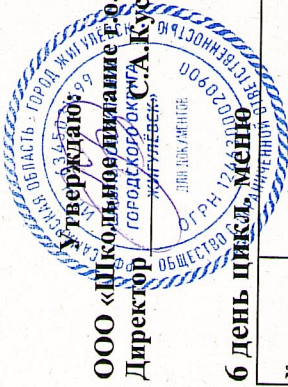
ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭД, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Застрак</b>						
ПР/331	Тфтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. шоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/50	38,38	9,21	5,42	11,88	133,52
204	Макаронные изделия с сыром (макаронны из пшен. муки, слив.масло 72%, йодир. соль, сыр)	150/10	23,00	8,12	8,01	37,05	253,49
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>515</b>	<b>74,58</b>	<b>20,32</b>	<b>13,93</b>	<b>81,84</b>	<b>535,22</b>
	<b>Дополнительная витаминизация</b>						
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	<b>Обед</b>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консе., раст. масло, укроп зеленый, соль йодир.)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>842,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1231</b>	<b>179,01</b>	<b>39,61</b>	<b>55,34</b>	<b>181,73</b>	<b>1378,09</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством: [Подпись] / [Подпись]





ООО «Никольское»  
 Директор *С.А. Кустова*



ГБОУ С (О)ОШ № 2  
 Директор *Д. Сидор*

Меню на "23" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)  
 Вторая смена

6 день цикла, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
	<i>Обед</i>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир, соль, лавр-лист)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч, соль йод, масло раст)	70/50	59,21	5,58	23,41	8,04	250,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	165	26,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>816</b>	<b>121,46</b>	<b>20,37</b>	<b>44,36</b>	<b>107,58</b>	<b>878,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>816</b>	<b>121,46</b>	<b>20,37</b>	<b>44,36</b>	<b>107,58</b>	<b>878,23</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св.(мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Сырок «Дружба»	19	18,27	6,50	4,00	33,50	210,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Сидор* / *Демидова*





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



ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор О.С. Орлов

Меню на "23" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)

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
	<b>Обед</b>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репчи.,морковь, мясо кур.,зел.горошек консе., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир, соль, лавр.лист)	200/15/10/1	20,89	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репчи.соль йод,масло раст)	40/50	47,44	5,56	23,11	7,99	247,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	150	24,00	3,18	6,11	40,00	230,31
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
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>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>842,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>716</b>	<b>104,43</b>	<b>19,29</b>	<b>41,41</b>	<b>99,89</b>	<b>842,87</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	29,86	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый (с/м смородина)(чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
	<b>Продукты не содержат ГМО</b>	<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>7,16</b>	<b>3,95</b>	<b>53,95</b>	<b>283,30</b>

Заведующий производством *С.С.С.* / *Д.И.И.И.И.*



ООО «Школьное питание Го. Жигулевск»  
 Директор Жигулевская



ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Жигулевская



Меню на "23" декабря 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

6 день цикл. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
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)	65/30	36,38	8,88	4,65	10,49	119,59
204	Макаронные изделия с сыром (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	140/15	35,77	8,89	9,10	34,58	256,87
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>505</b>	<b>86,75</b>	<b>21,92</b>	<b>14,44</b>	<b>84,71</b>	<b>557,97</b>
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	19,81	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, соль 15%, йодир. соль)	250/15/10/1	24,15	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	70/50	59,21	5,58	23,41	8,04	250,62
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. Соль)	165	26,00	3,60	6,92	45,33	261,02
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,00	0,00	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>811</b>	<b>121,46</b>	<b>20,37</b>	<b>44,36</b>	<b>107,58</b>	<b>878,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1316</b>	<b>208,21</b>	<b>42,29</b>	<b>58,80</b>	<b>192,29</b>	<b>1 436,20</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Жигулевская / Жигулевская