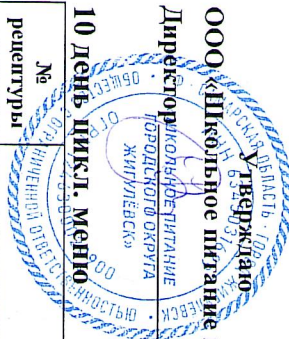


ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор *С.А.Кустова*



ГБОУ С(О)ОШ № 3 *Согласовано*

Директор *Григорьева*



Меню на "28" февраля 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

10 день Цикл. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав					ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г			
21	Салат из соленых огурцов с репч. луком и зеленым горошком Телясные изделия с соусом красным	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56		39,98	
243/540	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		40,66	
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		470,38	
	<i>Обед</i>								
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зеленый, пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64		174,60	
295/331	Котлеты рубленые из пылят 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	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		1 210,89	

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Григорьева



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

10 день цикл. меню

Меню на "28" февраля 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор Филиппов



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
	Завтрак							
21	Салат из соевых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98	
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)	170	27,00	3,72	6,35	25,00	172,54	
376	Чай с сахаром (чай черничный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66	
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4	
	Итого:	605	100,00	18,60	17,48	72,96	544,88	
	Обед							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, моркови, лук репч., крути, раст. масло, укроп зелень,пш.мелл)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3	180,75	
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст.масло, йодир,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, йодир. 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 йодир.)	30/30	6,00	4,26	0,75	28,35	137,37	
	Итого:	801	125,00	32,89	24,63	122,30	836,30	
	Всего:	1406	225,00	51,49	42,11	195,26	1381,18	

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Филарет / Филиппов

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



Меню на "28" февраля 2025г
 ОБЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано 3
 Директор 

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углевод, г	ЭЦ, ккал	
	Завтрак							
21	Салат из соевых огурцов с репч. луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98	
243/540	Основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре)	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 репчатый, раст. масло, укроп зеленый, пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60	
295/331	Котлеты рубленые из сыплят 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	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65	
305	Рис припущенный (крупя 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  / 



ООО «Крыловская Печка» (ИНН 77-07-0000000, ОГРН 5033000202)
г. Углич Ярославской области

Директор С.А. Кустова

Меню на "28" февраля 2025г

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

10 день цикла: Меню

вторая смена



ООО «Соколовское» (ИНН 77-07-0000000, ОГРН 5033000202)
г. Углич Ярославской области

Директор

С.А. Кустова

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
	Обед							
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репчатый, крупа, раст. масло, укроп зелень, петрушка)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3	180,75	
295/331	Котлеты рубленые из пршплат с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодипр.сметана 15%, томат пюре, мука пшеничная)	50/40	47,00	12,20	15,13	13,85	183,65	
305	Рис приущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодипр. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31	
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черничный, сахар, смородина суш.мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00	
ПП	Булочка Ромашка (мука пшеничная, раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68	139,24	
ПП	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодипр.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4	
	Итого:	801	128,14	35,27	30,28	130,72	906,35	
	Всего:	801	128,14	35,27	30,28	130,72	906,35	
	Полдник							
ПП	Плюшка "Московская"	50	14,00	4,35	3,17	28,89	161,79	
ПП	Десерт фруктовый (яблоко)	80	14,00	0,40	0,40	9,80	47,00	
ПП	Сырок «Дружба»	19	19,11	6,50	4,00	33,50	210,00	
376	Чай с сахаром (чай черничный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66	
	Итого:	364	57,11	11,35	7,60	82,20	459,45	

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова



ООО «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ Г.В.Жигулевск»
Директор *С.А.Кустова*

Меню на "28" февраля 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

10 день цикла-Меню
вторая смена



ГБОУ С(О)ОШ № 3
Директор *Филатов*
Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
Обед								
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пшеница)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60	
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	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65	
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир, Солн)	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:	701	110,17	31,82	20,67	100,95	740,51	
<i>Полдник</i>								
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	27,83	7,00	3,90	43,50	240,00	
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	215	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66	
		315	37,83	7,10	3,93	53,51	280,66	

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Филатов

Меню на "28" февраля 2025г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав					ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углевод., г			
21	Запирок 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 спельменьями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст.масло, укроп зелень,пелымени)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3		180,75	
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	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 св./люди)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20		62,00	
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничная, раст.масло, дрожжи, соль, йодированный 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 Иванова Д.И.