

Утверждаю
ООО «Школьное питание г. Жигулевск»

Директор: ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ЖИГУЛЕВСК

8 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

Меню на "08" октября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ СОШ № 7 имени Героя

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие,зелен. лук, раст. масло, йод.соль)	60	12,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томатн.паста,масло растит. йолипован.соль)	35/55	33,00	13,19	14,53	29,20	271,45
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир.соль)	150	20,00	5,70	4,86	38,89	214,10
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	22,11	23,49	100,49	665,55
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	29,19	196,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (мякоть свинины, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	50/40	34,00	5,66	6,61	18,43	163,42
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	100/50	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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	25,59	26,30	110,41	868,52
	Всего:	1271	188,85	47,70	49,79	210,90	1534,07

Продукты не содержат ГМО

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Фер - , Февятаева АА

ООО «Школьное питание г. Жигулевск»

Директор *С.А. Кустова*

Меню на "08" октября 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше

8 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

Согласовано

ГБОУ СОШ № 4

Директор *Михайлов*

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие, зелен. лук, раст. масло, йод. соль)	60	12,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	55,00	13,87	14,83	29,60	266,34
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	155	20,00	3,39	5,79	22,80	157,36
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	550	100,00	20,74	24,69	87,86	616,55
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	14,18	8,61	33,94	206,44
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	6,61	12,43	163,42
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/50	26,00	3,24	8,80	30,05	240,35
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	26,41	27,32	115,16	877,98
	Всего:	1351	225,00	47,15	52,01	203,02	1 494,53

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Михайлов / *Михайлова М.А.*

Утверждаю
ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Меню на "08" октября 2025 г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

8 день цикл меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие, зелен. лук, раст. масло, йод. соль)	60	12,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	51,00	13,87	7,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	520	96,68	20,64	18,61	81,82	501,52
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп, зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	13,36	7,59	29,19	296,98
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст. масло, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	5,66	6,61	18,43	163,42
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	150	20,00	4,33	7,42	33,50	202,03
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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	26,37	22,04	110,09	815,37
	Всего:	1241	206,85	47,01	40,65	191,91	1 316,89

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Фед. / Федякина А.А.

ГБОУ С (О)ОШ №

Согласовано

Директор



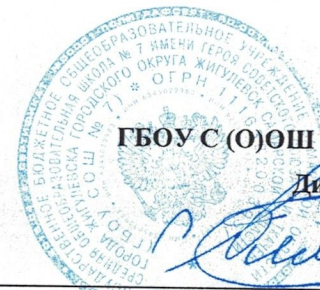
Утверждаю
ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на "08" октября 2025 г

Возрастная категория с 12 лет и старше

8 день цикл. меню (молочный белок)



Согласовано

ГБОУ С(О)ОШ № 7

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие, зелен. лук, раст. масло, йод. соль)	60	12,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	51,00	13,87	7,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	220/15	12,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	595	100,00	21,79	18,80	88,55	534,82
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп, зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	14,18	8,61	33,94	306,44
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст. масло, томатное пюре, мука пшен.)	45/45	48,00	5,66	6,61	18,43	163,42
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	180	24,00	4,33	7,42	33,50	202,03
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	27,19	23,06	114,84	824,83
	Всего:	1396	225,00	48,98	41,86	203,39	1359,65

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Смирнова М.А.

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

8 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

Меню на " 08" октября 2025 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 7

Директор

№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие, зелен. лук, раст. масло, йод. соль)	60	12,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат, паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	33,00	13,19	7,53	22,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
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
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.)	520	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	20,09	20,63	83,65	571,19
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зелению (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	13,36	7,59	29,19	296,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	6,61	12,43	163,42
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/50	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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	29,28	23,42	100,64	853,69
	Всего:	1271	188,85	49,37	44,05	184,29	1 424,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ф.И.О. Февятева Л.А.

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Меню на " 08" октября 2025 г.

Возрастная категория с 12 лет и старше

8 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

ГБОУ СОШ № 4 с/м.

Директор

№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
20	Салат из свежих огурцов с зеленым луком (огурцы свежие,зелен. лук, раст. масло, йод.соль)	70	15,00	0,49	3,66	1,51	40,90
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	51,00	13,87	7,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	220/15	12,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	595	103,00	21,79	18,80	88,55	534,82
	Обед						
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	14,18	8,61	33,94	306,44
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	6,61	12,43	163,42
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль,соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	140/50	26,00	3,24	8,80	30,05	240,35
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	30,10	24,44	105,39	863,15
	Всего:	1396	228,00	51,89	43,24	193,94	1397,97

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова / *М.А.Маслова*