



Меню на "15 " октября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

3 день цикл меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
271/331	Котлеты домашние(говядина,свинина мякоть,пшеничн.хлеб,сухари,растит.масло,йодир.соль)	60/40	45,00	11,88	17,11	18,43	164,35
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	160	20,00	8,90	7,91	34,40	227,18
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:	500	78,68	23,51	25,46	83,72	530,63
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" вегетарианский с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон, мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	200/20/15/10/1	30,00	6,28	9,23	17,81	164,39
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%, томатное пюре)	50/40	42,00	4,27	5,94	13,43	167,02
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	34,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	726	110,17	29,02	22,43	106,99	740,54
	Всего:	1226	188,85	52,53	47,89	190,71	1271,17

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванова-Реваева А.А.



ООО «Школьное питание. Жигулевск»

Директор

С.А.Кустова

Меню на "15 " октября 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше

3 день цикл меню (аллергия на куриный белок)



Согласовано

ГБОУ СОШ № 7

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
271/331	Котлеты домашние (говядина, свинина мякоть, пшеничн. хлеб, сухари, растит. масло, йодир. соль)	60/45	60,00	11,35	15,33	15,01	164,35
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	190	27,00	9,04	8,13	36,85	272,40
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	540	100,00	23,35	23,88	80,62	567,36
	Обед						
183/184	Борщ "Украинский" вегетарианский с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	250/20/15/10/1	40,00	7,94	11,42	26,26	242,23
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/35	41,00	4,13	5,29	11,01	125,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	190	27,00	9,04	8,13	40,85	272,40
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	24,17	25,49	119,47	821,88
	Всего:	1341	225,00	47,52	49,37	200,09	1389,24

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

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

Меню на "15 " октября 2025 г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С(О)ОШ № 7
Директор Иванов

3 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г *	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/540	Цыплята порциями с соусом красным основным (цыплята порц., мука пшенич., йодир. соль)	60/30	45,00	10,40	14,64	14,95	222,00
199	Пюре гороховое с растительным маслом	160	20,00	8,90	7,91	34,40	227,18
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:	500	78,68	22,03	22,99	80,24	588,28
	Обед						
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
267/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	42,00	4,27	5,94	13,43	127,02
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупка гречневая, соль йодированная, масло растительное)	160	20,00	7,61	6,61	34,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	726	110,17	22,67	23,56	111,67	751,27
	Всего:	1226	188,85	44,70	46,55	191,91	1339,55

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванов, Реватасва



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

3 день цикл меню (молочный белок)

Меню на "15" октября 2025 г
Возрастная категория с 12 лет и старше



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/540	Цыплята порциями с соусом красным основным (цыплята порц., мука пшенич., йодир. соль)	70/50	60,00	11,35	15,33	15,01	251,67
199	Пюре гороховое с растительным маслом	190	27,00	9,04	8,13	36,85	272,40
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:	555	100,00	23,38	23,87	85,81	676,02
	Обед						
183/184	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	250/20/15/10/1	40,00	7,94	14,8	30,39	256,96
267/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/35	41,00	4,13	5,29	11,01	125,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло растительное)	190	27,00	9,04	8,13	40,85	272,40
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	24,17	28,87	123,60	836,61
	Всего:	1356	225,00	47,55	52,74	209,41	1512,63

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Шиникова М.И.

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

Меню на "15 " октября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор

3 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	45,00	10,40	14,64	14,95	222,00
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	160	20,00	8,90	7,91	34,40	227,18
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:	500	78,68	22,03	22,99	80,24	588,28
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/40	42,00	4,27	5,94	13,43	127,02
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	34,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	726	110,17	22,67	23,56	111,67	751,27
	Всего:	1226	188,85	44,70	46,55	191,91	1339,55

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александр - Лебедяев А.А.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор

С.А.Кустова

Меню на "15 " октября 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 4

Директор

3 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/50	60,00	11,35	15,33	15,01	251,67
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	190	27,00	9,04	8,13	36,85	272,40
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:	555	100,00	23,38	23,87	85,81	676,02
	Обед						
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/35	41,00	4,13	5,29	11,01	125,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	190	27,00	9,04	8,13	40,85	272,40
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	24,52	25,49	119,47	821,88
	Всего:	1356	225,00	47,90	49,36	205,28	1497,90

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством