



Утверждаю
ООО «Школьное питание в Жигулевск»
Директор С.А. Кустова

Меню на "22" октября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет



Согласовано

ГБОУ С (ОО) ОШ № 7

Директор

8 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						
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)	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 репч., 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

Заведующий производством

Девятая Г. Девятая А.А.



Утверждаю
ООО «Школа питания г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

Меню на "22" октября 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше

8 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						
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

С.А. Кустова - *С.А. Кустова*

Утверждаю
 ООО "Школьное питание с.о. Жигулевск"
 Директор С.А.Кустова
 8 день цикла меню (молочный белок)

Меню на "22" октября 2025 г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 БОУ СОЮН № 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.)	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 реч., 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 Дебел Дебел

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

8 день цикл меню (молочный белок)

Меню на "22" октября 2025 г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 7 имени Героя Советского Союза
 Директор С.А. Кустова

№ 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

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Утверждаю
 ООО "Школьное питание"
 Директор
 8 день цикл. менструалл
 №2

Меню на " 22" октября 2025 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

8 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ 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 печатый, 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

Медведев - Дебисаева / КТ



Меню на " 22 " октября 2025 г.
Возрастная категория с 12 лет и старше

8 день цикла меню(аллергия на рыбу)

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 (пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.) (мука)	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.Минькова*