

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

Меню на "17 " сентября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор

3 день цикл. меню

№ 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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	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	20,74	21,69	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 куриц.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
267/331	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
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	218,09
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	25,47	24,66	104,54	742,18
	Всего:	1226	188,85	46,21	46,35	184,78	1330,46

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.М.Михайлов

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Шей

Меню на "17 " сентября 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше

3 день цикл. меню

№ 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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	190	27,00	9,04	8,13	40,85	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	89,81	676,02
	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.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	26,26	242,23
267/331	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
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	190	27,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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	25,89	25,07	105,89	769,96
	Всего:	1356	225,00	49,27	48,94	195,70	1445,98

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Матвиенко

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор Шлы

Меню на "17" сентября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

3 день цикл. меню

первая смена

№ 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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	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	20,74	21,69	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
267/331	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
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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	25,47	24,66	104,54	744,57
	Всего:	1241	188,86	46,21	46,35	184,78	1332,85

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

г.н. Матвиенко

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

Меню на "17 " сентября 2025г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)
 3 день цикл. меню первая смена

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор

№ 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)	60/40	49,00	10,63	14,75	14,33	248,22
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	27,00	8,56	7,43	38,70	255,58
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	91,52	23,37	22,86	92,87	686,70
	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.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	26,26	242,23
267/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/45	45,00	4,36	5,98	13,83	129,50
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	811	128,14	29,48	29,24	132,39	913,40
	Всего:	1361	219,66	52,85	52,10	225,26	1 600,10

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

г.н. Мещерякова

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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

Меню на "17 " сентября 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

3 день цикл меню

№ 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)	60/40	49,00	10,63	14,75	14,33	248,22
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	27,00	8,56	7,43	38,70	255,58
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	91,52	23,37	22,86	92,87	686,70
	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 куриц.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	26,26	242,23
267/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/45	45,00	4,36	5,98	13,83	129,50
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	811	128,14	29,48	29,24	132,39	913,40
	Всего:	1361	219,66	52,85	52,10	225,26	1 600,10

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А. Матвиенко

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



Меню на "17 " сентября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)



Согласовано
Директор И.И. Метельникова

3 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	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 куриц.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
267/331	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
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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	25,47	24,66	104,54	744,57
	Всего:	1241	179,01	25,47	24,66	104,54	744,57
	Полдник						
ПР	Плюшка "Московская"	100	23,00	4,35	3,17	28,89	161,79
389	Сок фруктовый	205	14,83	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	305	37,83	9,59	8,05	24,80	210,23

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Метельникова

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор Млеф

Меню на "17 " сентября 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет (средства родительской платы)

3 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
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 куриц.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
267/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%,томатное пюре)	50/20	38,00	4,11	5,17	10,73	124,16
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	155	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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:	701	105,00	25,31	23,89	101,84	741,71

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.А.Михайлова

Утверждаю
ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Меню на "17" сентября 2025г

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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

3 день цикл. меню

№ 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)	60/30	45,00	10,40	14,64	14,95	222,00
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	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	20,74	21,69	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 куриц.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
267/331	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
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущенный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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	25,47	24,66	104,54	744,57
	Всего:	1226	188,85	46,21	46,35	184,78	1332,85

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.М.Михайлов