



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



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 10
Директор _____

Меню на " 26" ноября 2025 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

8 день цикл меню (аллергия на рыбу)

рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста, масло растит. йодирован, соль)	35/55	33,00	11,44	7,53	20,20	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
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	18,58	18,31	80,92	496,60
	<i>Обед</i>						
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
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	9,21	10,97	10,19	176,79
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:	711	110,17	23,83	27,78	98,40	767,06
	Всего:	1261	188,85	42,41	46,09	179,32	1 263,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

М.М.Мамонтова



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

8 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

Меню на " 26" ноября 2025 г.
Возрастная категория с 12 лет и старше



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						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
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:	585	100,00	22,16	18,80	91,05	511,49
	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
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))	50/45	46,00	9,29	11,22	10,55	180,81
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.)	210/15	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	29,73	29,05	103,51	780,54
	Всего:	1386	225,00	51,89	47,85	194,56	1292,03

Продукты не содержат ГМО

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А.Кустова



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

Меню на "26" ноября 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						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	33,00	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:	550	78,68	21,01	18,61	84,32	511,49
	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:	711	110,17	26,37	22,04	110,09	815,37
	Всего:	1261	188,85	47,38	40,65	194,41	1 326,86

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством