



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

Меню на "27 " апреля 2025г  
 для обучающихся 1 — 4 классов



Согласовано  
 Директор С.А.Кустова

1 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>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>78,68</b>	<b>18,22</b>	<b>19,79</b>	<b>80,34</b>	<b>474,30</b>
<i>Обед</i>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мяо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,23</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,86</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>193,59</b>	<b>42,45</b>	<b>45,35</b>	<b>180,84</b>	<b>1236,16</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвеева И.  
 отв. за мех. Сарк Карина Г.В.



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

Меню на "27 " апреля 2025г  
 для обучающихся 5 — 11 классов



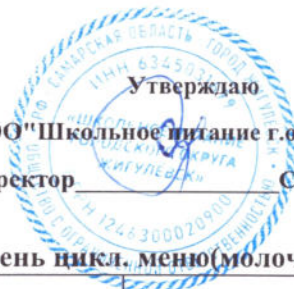
Согласовано № 10  
 Директор Шерш

1 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	47,00	9,97	8,68	14,99	100,80
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,92</b>	<b>20,58</b>	<b>90,89</b>	<b>523,08</b>
	<b>Обед</b>						
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конц., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>802,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1401</b>	<b>229,11</b>	<b>45,72</b>	<b>48,06</b>	<b>197,47</b>	<b>1325,88</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвиенко  
 Отв. по мед. Сар / Саркиса Г.В.



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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Мещеряков

Меню на " 27 " апреля 2026 г.  
 для обучающихся 1 — 4 классов

1 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре мало растительное. мука пшеничная)	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, растит.масло, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,22</b>	<b>19,79</b>	<b>80,34</b>	<b>474,30</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленьЮ(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конц. раст.масло укроп зелень йодир.соль лавр лист)	200/15/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст.масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,23</b>	<b>25,57</b>	<b>100,50</b>	<b>761,84</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>196,97</b>	<b>42,45</b>	<b>45,36</b>	<b>180,84</b>	<b>1 236,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мещеряков  
 Оуб. по усл. Кар Карисса Г.В.