



ООО «Школьное питание Го.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор \_\_\_\_\_

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

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/10	33,00	8,14	12,09	3,69	148,48
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>78,68</b>	<b>20,08</b>	<b>16,42</b>	<b>54,65</b>	<b>473,35</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильина Ирина Николаевна И.И.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Меню на "17 " января 2025г  
Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
ПР	Выпечка КНЫШ(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	46,00	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	27,00	3,72	6,35	25,00	172,54
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.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
<b>Итого:</b>		<b>605</b>	<b>100,00</b>	<b>15,60</b>	<b>17,48</b>	<b>73,73</b>	<b>541,74</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат пюре,мука пшеничная)	50/25	42,00	11,08	13,24	12,37	213,54
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	170	27,00	4,19	5,50	44,08	242,64
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	6,00	4,26	0,75	28,35	137,37
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>125,00</b>	<b>26,92</b>	<b>24,66</b>	<b>117,55</b>	<b>817,60</b>
<b>Всего:</b>		<b>1406</b>	<b>225,00</b>	<b>42,52</b>	<b>42,14</b>	<b>191,28</b>	<b>1359,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Иванова Ю.Б.

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на "17" января 2025г

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

10 день цикла меню

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №...  
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
243/540	мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре)	55/10	33,00	8,14	12,09	3,69	148,48
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>78,68</b>	<b>15,00</b>	<b>21,22</b>	<b>53,78</b>	<b>455,32</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15% томат.пюре,мука пшеничная)	50/35	46,00	8,80	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	160	20,00	3,70	4,86	38,89	214,10
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>110,17</b>	<b>22,19</b>	<b>19,67</b>	<b>98,76</b>	<b>722,26</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>37,19</b>	<b>40,89</b>	<b>152,54</b>	<b>1 177,58</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кустова С.А.*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор [Signature]

Меню на "17 " января 2025г

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

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат пюре,мука пшеничная))	50/25	42,00	8,80	10,05	9,36	183,65
305,	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	160	20,00	3,70	4,86	38,89	214,10
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>681</b>	<b>105,00</b>	<b>21,30</b>	<b>19,45</b>	<b>95,09</b>	<b>685,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Куч-Израилова Ю.Е.

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на "17 " января 2025г

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

Согласовано  
ГБОУ С (О) ОИ №  
Директор \_\_\_\_\_

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	50,00	10,00	0,43	2,55	1,30	30,82
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	46,00	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>91,52</b>	<b>16,16</b>	<b>16,44</b>	<b>78,71</b>	<b>525,92</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	47,00	12,79	15,13	13,85	243,33
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	3,79	4,92	39,20	216,50
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., 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.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>128,14</b>	<b>29,93</b>	<b>29,12</b>	<b>125,17</b>	<b>933,52</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>219,66</b>	<b>46,09</b>	<b>45,56</b>	<b>203,88</b>	<b>1 459,44</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

И.И. Курасов

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

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

10 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	0,88	3,08	2,33	36,84
243/540	мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия. лук репчатый,морковь,соль,томатное)	55/10	33,00	8,14	12,09	3,69	148,48
312	Картофельное пюре( картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>78,68</b>	<b>15,00</b>	<b>21,22</b>	<b>53,78</b>	<b>455,26</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	4,10	17,64	154,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб. молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/35	46,00	8,80	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	160	20,00	3,70	4,86	38,89	214,10
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>110,17</b>	<b>22,19</b>	<b>19,67</b>	<b>98,76</b>	<b>706,05</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>37,19</b>	<b>40,89</b>	<b>152,54</b>	<b>1 161,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Иванов Иван Иванович*

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

Меню на "17" января 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОИ № 1  
 Директор

10 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	50,00	10,00	0,88	3,08	2,33	36,84
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	46,00	8,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
<b>Итого:</b>		<b>560</b>	<b>91,52</b>	<b>16,61</b>	<b>16,97</b>	<b>79,74</b>	<b>531,94</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	7,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2.5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	50/40	47,00	12,79	15,13	13,85	243,33
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	3,79	4,92	39,20	216,50
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68	139,24
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
<b>Итого:</b>		<b>831</b>	<b>128,14</b>	<b>29,93</b>	<b>29,12</b>	<b>125,17</b>	<b>933,52</b>
<b>Всего:</b>		<b>1391</b>	<b>219,66</b>	<b>46,54</b>	<b>46,09</b>	<b>204,91</b>	<b>1 465,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Мухоморова 10.01*