

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

Меню на " 24" декабря 2025 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

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

8 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	33,00	11,44	8,53	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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>78,68</b>	<b>40,01</b>	<b>19,35</b>	<b>81,29</b>	<b>498,42</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Кустова С.А.*

Меню на " 24" декабря 2025 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

8 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	51,00	13,87	9,83	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	26,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	205/15	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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>100,00</b>	<b>22,14</b>	<b>20,84</b>	<b>92,42</b>	<b>511,49</b>
	<b>Обед</b>						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	21,94	206,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., том. паста, соль йодиров.)	60/180/50	62,00	18,97	20,63	53,22	368,58
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
	<b>Итого:</b>	<b>861</b>	<b>125,00</b>	<b>26,17</b>	<b>24,66</b>	<b>104,13</b>	<b>764,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1431</b>	<b>225,00</b>	<b>48,31</b>	<b>45,50</b>	<b>196,55</b>	<b>1276,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Игорь Николаевич Кустов



ООО "Школьное питание г.д. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на " 24" декабря 2025 г.

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

8 день цикла, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат. паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	33,00	11,44	8,53	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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>78,68</b>	<b>18,56</b>	<b>19,35</b>	<b>81,29</b>	<b>498,42</b>
	<b>Обед</b>						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., том. паста, соль йодиров.)	40/170/40	56,00	16,88	19,18	49,48	324,20
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
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>110,17</b>	<b>24,16</b>	<b>25,01</b>	<b>100,66</b>	<b>711,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>188,85</b>	<b>42,72</b>	<b>44,36</b>	<b>181,95</b>	<b>1 209,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Курасова Ю.Е.*



ООО «Школа-интернат г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор С.А.Кустова



Меню на " 24" декабря 2025 г.

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

8 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные,картофель очищенный,лук репчатый,сметана,масло растит.,масло слив.,сухари паниров.,там.паста,соль йодиров.)	40/160/40	52,00	16,88	19,18	49,48	324,20
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
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>105,00</b>	<b>24,16</b>	<b>25,01</b>	<b>100,66</b>	<b>711,15</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.И. Кустова Ю.Е.





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

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор

Меню на " 24" декабря 2025 г.

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

8 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
25	Салат «Степной»	70	15,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/40	41,00	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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>91,52</b>	<b>22,44</b>	<b>18,89</b>	<b>93,64</b>	<b>557,11</b>
	<b>Обед</b>						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	70	13,14	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	21,94	206,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., том. паста, соль йодиров.)	60/180/50	62,00	18,97	20,63	53,22	368,58
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
	<b>Итого:</b>	<b>871</b>	<b>128,14</b>	<b>26,68</b>	<b>27,72</b>	<b>105,69</b>	<b>764,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1441</b>	<b>219,66</b>	<b>49,12</b>	<b>46,61</b>	<b>199,33</b>	<b>1 322,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*И.И. Кустова*



Утверждено  
ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"  
Директор С.А. Кустова  
8 день цикл. меню

Меню на " 24" декабря 2025 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)  
первая смена

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>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	33,00	11,44	8,53	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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>78,68</b>	<b>18,66</b>	<b>19,35</b>	<b>81,29</b>	<b>498,42</b>
	<b>Обед</b>						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	40/170/40	56,00	16,88	19,18	49,48	324,20
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
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>110,17</b>	<b>24,16</b>	<b>25,01</b>	<b>100,66</b>	<b>711,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>188,85</b>	<b>42,82</b>	<b>44,36</b>	<b>181,95</b>	<b>1 209,57</b>

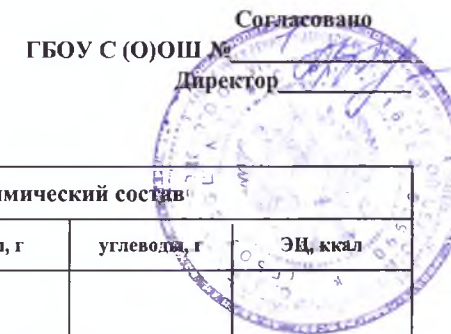
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ильин* *Ильин*



Утверждаю  
ОС(О) "Школьное питание г.о.Жигулевск"  
Директор С.А.Кустова



Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 1  
Директор

Меню на " 24" декабря 2025 г.

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

8 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>						
25	Салат «Степной»	70	15,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/40	41,00	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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>91,52</b>	<b>22,44</b>	<b>18,89</b>	<b>93,64</b>	<b>557,11</b>
	<b>Обед</b>						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	70	13,14	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	21,94	206,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	60/180/50	62,00	18,97	20,63	53,22	368,58
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
	<b>Итого:</b>	<b>871</b>	<b>128,14</b>	<b>26,68</b>	<b>27,72</b>	<b>105,69</b>	<b>764,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1441</b>	<b>219,66</b>	<b>49,12</b>	<b>46,61</b>	<b>199,33</b>	<b>1 322,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ки- Кириков Д.Е.*