

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"
 «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ
 ДИРЕКТОР ЖИГУЛЕВСКОГО РАЙОНА
 С.А. Кустова

Согласовано
 ГБОУ СОУ ОИП № 16
 Директор
 лицей № 16
 г. Жигулевска

Меню на "07 " ноября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

5 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	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо, цыпленок, томат-паста, лук репчатый, соль йодированная, раст. масло)	40/50	33,00	7,88	7,74	10,59	109,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодированная соль)	150	20,00	5,70	4,86	31,89	214,10
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодированная)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	18,57	18,35	79,90	544,04

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____



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

Меню на "07 " ноября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат Степной	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	33,00	7,88	7,74	10,59	109,54
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	5,70	4,86	31,89	214,10
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
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	18,57	18,35	79,90	544,04
	Обед						
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болгар. перца)	60	12,00	0,98	3,66	10,84	58,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервно., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	7,30	9,45	27,40	240,30
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	54,00	12,75	11,95	28,06	271,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	24,02	25,47	100,25	722,02
	Всего:	1241	188,86	42,59	43,82	180,15	1266,06

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____

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

Меню на "07 " ноября 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
ГБОУ С(О)ОШ № 46
Директор: _____

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат Степной	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мкс цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	50/40	48,00	7,97	8,11	10,54	109,03
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	170	27,00	6,19	5,50	44,08	215,65
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	565	100,00	19,41	19,33	95,10	557,93
	Обед						
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болгар. перца)	70	15,00	1,03	3,91	10,97	58,8
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир. маринов., лук репч., мясо кур., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	8,06	10,24	27,81	275,18
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/170	57,00	12,72	12,89	28,42	281,18
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	801	125,00	24,80	27,45	101,15	767,11
	Всего:	1366	225,00	44,21	46,78	196,25	1325,04

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____

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

Согласовано
 ГБОУ СОУОШ № 16
 Директор

Меню на "07 " ноября 2025г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат Степной	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст.)	50/30	44,00	7,88	7,74	9,59	109,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	5,70	4,86	31,89	214,10
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	560	91,52	20,02	18,59	87,85	587,84
	Обед						
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болгар. перца)	70	15,00	1,03	3,91	10,97	58,8
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	8,06	10,24	27,81	275,18
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	54,00	12,75	11,95	28,06	271,18
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	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	24,83	26,51	100,79	757,11
	Всего:	1371	219,66	44,85	45,10	188,64	1 344,95

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____

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

Меню на "07 " ноября 2025г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 16
 Директор
 г.Жигулевска

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат Степной	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст.)	50/30	44,00	7,88	7,74	9,59	109,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	5,70	4,86	31,89	214,10
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	560	91,52	20,02	18,59	87,85	587,84
	Обед						
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг. перца)	70	15,00	1,03	3,91	10,97	58,8
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	8,06	10,24	27,81	275,18
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	54,00	12,75	11,95	28,06	271,18
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	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	24,83	26,51	100,79	757,11
	Всего:	1371	219,66	44,85	45,10	188,64	1 344,95

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____