



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ №

Директор Кеминов

Меню на "27 " января 2025г  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/20	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	155/10	20,00	8,31	8,11	38,29	260,16
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.) (мука)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>78,68</b>	<b>19,75</b>	<b>12,83</b>	<b>73,84</b>	<b>492,11</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Кеминов / Кеминова Е.А.

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "27 " января 2025г

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

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/20	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	155/10	20,00	8,31	8,11	38,29	260,16
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>500</b>	<b>78,68</b>	<b>19,75</b>	<b>12,83</b>	<b>73,84</b>	<b>492,11</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир.соль, лавровый лист)	200/15/10/1	30,00	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/65	46,00	12,03	30,05	10,38	321,91
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>721</b>	<b>110,17</b>	<b>30,91</b>	<b>48,97</b>	<b>99,42</b>	<b>925,58</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1221</b>	<b>188,85</b>	<b>50,66</b>	<b>61,80</b>	<b>173,26</b>	<b>1417,69</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Киселева , Киселева Е.А.

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

6 день цикл. меню

Меню на "27" января 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/20	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81
309	Макаронные изделия с сыром (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль, сыр)	155/10	20,00	8,31	8,11	38,29	260,16
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>555</b>	<b>78,68</b>	<b>19,75</b>	<b>12,83</b>	<b>73,84</b>	<b>492,11</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	30,00	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/65	46,00	12,03	30,05	10,38	321,91
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>716</b>	<b>110,17</b>	<b>30,91</b>	<b>48,97</b>	<b>99,42</b>	<b>925,58</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>188,85</b>	<b>50,66</b>	<b>61,80</b>	<b>173,26</b>	<b>1417,69</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Киселева, Киселева Е.А.

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



Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 211  
 Директор [Signature]



**Меню на "27 " января 2025г**  
**Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)**  
**первая смена**

**6 день цикл. меню**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/40	49,00	9,05	5,03	11,18	126,55
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	170/10	27,00	8,89	8,43	41,99	280,15
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>555</b>	<b>91,52</b>	<b>22,15</b>	<b>14,15</b>	<b>88,03</b>	<b>570,64</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/70	47,00	12,19	32,36	11,19	346,70
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>811</b>	<b>128,14</b>	<b>34,81</b>	<b>56,63</b>	<b>123,16</b>	<b>1111,71</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1366</b>	<b>219,66</b>	<b>56,96</b>	<b>70,78</b>	<b>211,19</b>	<b>1 682,35</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Кименкова Е.А.

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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6  
 Директор

Меню на "27 " января 2025г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/40	49,00	9,05	5,03	11,18	126,55
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	170/10	27,00	8,89	8,43	41,99	280,15
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>555</b>	<b>91,52</b>	<b>22,15</b>	<b>14,15</b>	<b>88,03</b>	<b>570,64</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло 15%)	250/15/10/1	40,00	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/70	47,00	12,19	32,36	11,19	346,70
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>811</b>	<b>128,14</b>	<b>34,81</b>	<b>56,63</b>	<b>123,16</b>	<b>1111,71</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1366</b>	<b>219,66</b>	<b>56,96</b>	<b>70,78</b>	<b>211,19</b>	<b>1 682,35</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Киселева С.А.

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "27" января 2025г

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

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	30,00	6,80	11,58	9,50	174,67
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/55	42,00	11,72	25,42	8,78	272,37
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	9,02	6,69	40,81	259,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>701</b>	<b>105,00</b>	<b>30,60</b>	<b>44,34</b>	<b>97,82</b>	<b>876,04</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Клименко С. А.

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор



Меню на "27 " января 2025г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. шоре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/60	58,00	9,25	5,80	12,12	138,04
204	Макаронные изделия с сыром(макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль,сыр)	170/10	27,00	8,89	8,43	41,99	280,15
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	43,04
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>570</b>	<b>100,00</b>	<b>20,90</b>	<b>14,68</b>	<b>80,02</b>	<b>571,63</b>
<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	13,42	11,81	176,32
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/55	42,00	11,72	25,42	8,78	272,37
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	170	27,00	10,23	7,58	46,25	293,74
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>33,85</b>	<b>47,43</b>	<b>115,17</b>	<b>959,67</b>
<b>Всего:</b>		<b>1371</b>	<b>225,00</b>	<b>54,75</b>	<b>62,11</b>	<b>195,19</b>	<b>1531,30</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Климова, Климова Е.А.