



ООО «НКО «Бюро питания г.о. Жигулевск»  
 Директор С.А. Кушова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Д.И. [Signature]

Меню на "08" октября 2024г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

7 день цикла. Меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Завтрак</b>						
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со ступенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко ступенное)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль гидролизованная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
	<b>Обед</b>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зеленый, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом ( филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реп., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	60/30	41,32	5,56	3,44	7,91	161,04
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>21,97</b>	<b>18,05</b>	<b>88,17</b>	<b>710,31</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>42,54</b>	<b>41,88</b>	<b>189,09</b>	<b>1412,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством В.И. [Signature] / Д.И. [Signature]

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор

Меню на "08" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

7 день цикл: МЕНЮ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	220/10	39,00	6,00	10,85	42,95	294,00
ПР/ПР	Сырники творожные со стуженным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко стуженое)	45/30	37,30	10,21	8,87	20,34	202,37
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>585</b>	<b>90,60</b>	<b>22,75</b>	<b>24,55</b>	<b>116,90</b>	<b>781,07</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зеленый, йодир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св. (мор.))	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржания, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>906</b>	<b>113,30</b>	<b>23,99</b>	<b>21,35</b>	<b>98,87</b>	<b>686,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1491</b>	<b>203,90</b>	<b>46,74</b>	<b>45,90</b>	<b>215,77</b>	<b>1 467,74</b>
Продукты не содержит ГМО							

Заведующий производством

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»  
 Директор ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ г.о. ЖИГУЛЕВСК  
 ГОРОДСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ  
 ЖИГУЛЕВСК



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор

Меню на "08" октября 2024г

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

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	27,00	4,54	10,98	32,52	247,65
ПР/ПР	Сырники творожные со стуженным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко стуженое)	45/20	33,28	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,57</b>	<b>23,83</b>	<b>100,92</b>	<b>701,92</b>
<b>Обед</b>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	196,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	161,04
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>21,64</b>	<b>18,72</b>	<b>89,13</b>	<b>710,31</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>179,01</b>	<b>42,21</b>	<b>42,55</b>	<b>190,05</b>	<b>1412,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Директор*



ООО «Школьное питание г. Жигулевск»  
 Директор *С.А. Бастова*

Согласовано  
 ГБОУ С (О)УШ № 3  
 Директор *С.А. Бастова*

Меню на "08" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

7 день цикла меню  
 вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Обед</b>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зеленый, йодир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39	199,51
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	70/50	49,48	6,37	5,36	11,39	119,86
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,45	7,12	27,94	192,66
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>936</b>	<b>121,46</b>	<b>25,13</b>	<b>22,60</b>	<b>101,39</b>	<b>712,73</b>
	<b>Всего:</b>	<b>936</b>	<b>121,46</b>	<b>25,13</b>	<b>22,60</b>	<b>101,39</b>	<b>712,73</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР/ПР	Сырники творожные со стуженным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко стуженое)	45/5	25,86	9,49	8,02	14,79	169,57
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Сырок «Дружба»	19	18,27	1,08	3,42	2,64	51,82

Продукты не содержит ГМО

Заведующий производством *С.А. Бастова*

*С.А. Бастова*



ООО «ШКОЛКОДЕ-ЛИНГВИСТ» (г. Жигулевск)

Директор: С.А. Густова

7 день цикла: меню

Меню на "08" октября 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)

вторая смена

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор: Д.И. Иванова

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Обед</b>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох луцкаяй, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,01	8,82	7,95	15,53	169,33
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшени., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшени.)	60/30	41,32	5,23	4,11	8,87	93,80
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45	43,30
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>21,64</b>	<b>18,72</b>	<b>89,13</b>	<b>616,07</b>
	<b>Всего:</b>	<b>806</b>	<b>104,43</b>	<b>21,64</b>	<b>18,72</b>	<b>89,13</b>	<b>616,07</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко ступеное)	45/5	25,86	9,49	8,02	14,79	169,57
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68	139,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01	40,66
		<b>300</b>	<b>35,86</b>	<b>12,95</b>	<b>11,53</b>	<b>48,48</b>	<b>349,47</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством: Д.И. Иванова

Д.И. Иванова



ООО «Николаевское питание г.о. Жигулевск»  
 Директор: *Генеральный директор А. Кудрова*

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор: *Дубова*

Меню на "08" октября 2024г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

7 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав		
				белки, г	жиры, г	углеводы, г
<b>Завтрак</b>						
174	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5%, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	210/10	37,00	6,00	10,85	42,95
ПР/ПР	Сырники творожные со ступенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко ступенное)	45/25	35,45	9,85	8,44	17,56
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,10	0,03	10,01
ПР	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,00	3,36	3,48	23,68
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	4,30	3,08	1,32	19,92
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>86,75</b>	<b>22,39</b>	<b>24,12</b>	<b>114,12</b>
<b>Обед</b>						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох луценыый, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зеленый, йодир. соль)	250/15/1	19,88	10	9,06	19,39
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	70/50	49,48	6,37	5,36	11,39
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир. соль)	200	29,00	4,45	7,12	27,94
377	Чай фруктовый (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200	6,00	0,16	0,05	10,45
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	13,00	0,40	0,40	9,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42
	<b>Итого:</b>	<b>936</b>	<b>121,46</b>	<b>25,13</b>	<b>22,60</b>	<b>101,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1506</b>	<b>208,21</b>	<b>47,52</b>	<b>46,72</b>	<b>215,51</b>
<b>Продукты не содержат ГМО</b>						

Заведующий производством: *Дубова*