



ООО «Санкт-Петербургский Мир»  
 Директор *С.А. Кустова*

6 День цикла Меню

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Меню на "10" февраля 2025г



ГБОУ С(О)Ш № 3

Директор *С.А. Кустова*

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
	<b>Завтрак</b>							
ПР/331	Тертели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур, соус-томат, пюре, сметана 15%, мука пшеница, йодир, соль)	65/25	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81	
204	Макаронные изделия с сыром(макаронны 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 су.)	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>505</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 вышлит, зеленью,б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур ,зел.горошек конц., 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 вышлит,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>1226</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

*С.А. Кустова*









ООО «Школьное питание» г.о. Жигулевск»

Директор *С.А. Кустова*

6 День-диск, меню

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

Меню на "10" февраля 2025г

ГБОУ С(О)ОШ № 3

Директор *С.А. Кустова*



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав					
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал		
ПР/331	<b>Запирок</b> Тертелеи из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус - томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	45,00	8,68	4,27	9,64	111,81		
204	Макаронные изделия с сыром (макаронны 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>505</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 зеленый, лук, йодир. соль)	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 расщипчатая (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>1226</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

*С.А. Кустова*



Утверждено:  
 Директор **С.А.Кустова**

6 день пикет-меню

Возрастная категория с 12 лет и старше (детьми мобилизованных лиц)  
 вторая смена

Меню на "10" февраля 2025г

ГБОУ СО(О)УШ № 3

Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
99	Суп овощной на бульоне из мяса вымят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зеленорешек конц., 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	12,16	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	
ПП	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68	139,24	
ПП	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>826</b>	<b>128,14</b>	<b>34,78</b>	<b>56,63</b>	<b>123,16</b>	<b>1111,71</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>826</b>	<b>128,14</b>	<b>34,78</b>	<b>56,63</b>	<b>123,16</b>	<b>1111,71</b>	
	<b>Полдник</b>							
ПП	Печенье с овсяными хлопьями	32	27,00	6,50	4,00	33,50	210,00	
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	205	14,97	0,20	0,26	22,60	92,00	
ПП	Десерт фруктовый(яблоко)	100	15,14	0,40	0,40	9,80	47,00	
	<b>Итого:</b>	<b>352</b>	<b>57,11</b>	<b>11,41</b>	<b>7,60</b>	<b>82,41</b>	<b>461,83</b>	

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

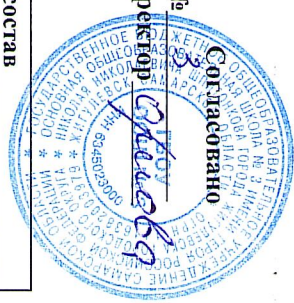
*С.А.Кустова* / *С.А.Кустова*





ООО «Школа пищевого питания г.о. Жигулевск»  
 Директор *Гроздева С.А.* Кукунова

Меню на "10" февраля 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)



ГБОУ С (О) ОШ № 3  
 Директор *Сидорова* Солдатово

**6 День ПИКАЕТ. Меню. вторая смена**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
	<b>Обед</b>							
99	Суп овощной на бульоне из мяса пышляг, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репчат., морковь, мясо кур.,зел.горошек консерв., 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) тушенная с томатом и луком (мясо пышляг, томат-паста, лук репчат., 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. кислоты)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87	
ПП	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>716</b>	<b>110,17</b>	<b>30,91</b>	<b>48,97</b>	<b>99,42</b>	<b>925,58</b>	
	<b>Полдник</b>							
ПП	Печенье с овсяными хлопьями	32	27,00	6,50	4,00	33,50	210,00	
377	Чай с лимоном и сахаром (чай черный, сахар лимон сп.)	220/15	10,83	0,16	0,03	10,22	43,04	
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>37,83</b>	<b>6,66</b>	<b>4,03</b>	<b>43,72</b>	<b>253,04</b>	

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Сидорова*



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

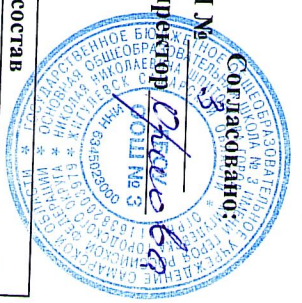


6 день цикл. меню

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

Меню на "10" февраля 2025г

ГБОУ С(О)ОШ № 3



Директор *Степанова*

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
<b>Застрак</b>								
ПР/331	Тертелли 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 (макарони 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 ОВОЩНОИ НА ОУЛЬОНЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ, ЗЕЛЕНЬЮ (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло)	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	12,16	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>34,78</b>	<b>56,63</b>	<b>123,16</b>	<b>1111,71</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>1366</b>	<b>219,66</b>	<b>56,93</b>	<b>70,78</b>	<b>211,19</b>	<b>1682,35</b>	

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Сид*

*Степанова*