



ГБОУ С (О)ОШ № 25

Директор

Меню на "27" января 2025г

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



Утверждено

Директор

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 (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>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 (бульон, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конск., раст. масло, укроп зелень, капуста, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конск., раст. масло, укроп зелень, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конск., раст. масло, укроп зелень)	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

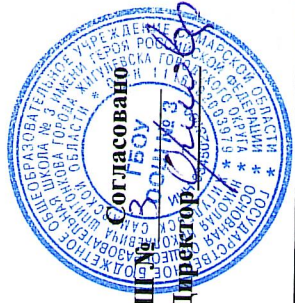
Заведующий производством / *С.А. Кустова*

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



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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)УШ № 3  
 Директор



6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Завтрак</b>						
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. поре, 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., моркови, 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>

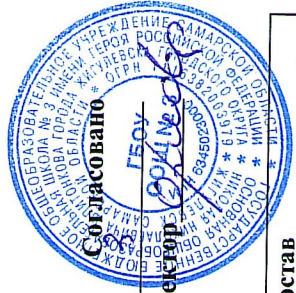
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Степ* / *Степанова О.А.*



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

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)Ш № 33  
 Директор  
 В.В. Нева

6 день цикла, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<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 с/в.)	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, 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>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 содержит ГМО

Заведующий производством  
 [Signature] / [Signature]



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



Согласовано:  
ГБОУ С (О)УШ № 2 ООУ № 3  
Директор

Меню на "27" января 2025г  
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)  
6 день цикл. Меню ; вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав		
				белки, г	жиры, г	углеводы, г
	<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
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
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	9,02	6,69	40,81
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>128,14</b>	<b>34,78</b>	<b>56,63</b>	<b>123,16</b>
	<b>Всего:</b>	<b>826</b>	<b>128,14</b>	<b>34,78</b>	<b>56,63</b>	<b>123,16</b>
	<b>Полдник</b>					
ПР	Печенье с овсяными хлопьями	32	27,00	6,50	4,00	33,50
389	Сок фруктовый (в ассортименте)	205	14,97	0,20	0,26	22,60
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	15,14	0,40	0,40	9,80
	<b>Итого:</b>	<b>352</b>	<b>57,11</b>	<b>11,41</b>	<b>7,60</b>	<b>82,41</b>

Продукты не содержат ГМО

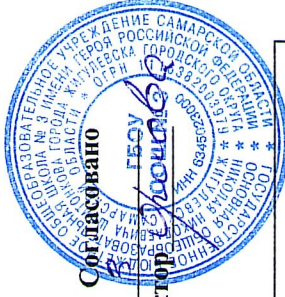
Заведующий производством  
А.С. / Демисеева

Заведующий производством

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



ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор *В.В.Донцов*



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

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
	<b>Обед</b>						
99	Суп овощной на бульоне из мяса пыплят, зеленьЮ(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зеленый, 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(масо пыплят,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	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>110,17</b>	<b>31,80</b>	<b>49,19</b>	<b>103,09</b>	<b>946,03</b>
	<b>Всего:</b>	<b>716</b>	<b>110,17</b>	<b>31,80</b>	<b>49,19</b>	<b>103,09</b>	<b>946,03</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР	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 св.)	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

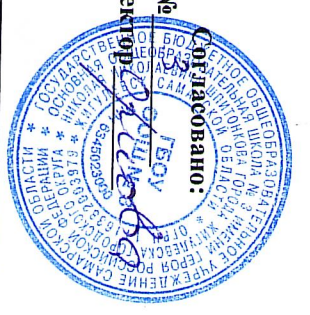
*Стефан / Степанов*



Утверждено:  
000 «Школьное питание г.о. Жигулевск»  
Директор С.А.Кустова

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

ГБОУ С (О)ОШ № 25  
Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал	
	<b>Застрак</b>							
ПР/331	Тфтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир солн.)	65/40	49,00	9,05	5,03	11,18	126,55	
204	Макаронные изделия с сыром(макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир солн.снл)	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 овощном из мяса вымят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек консерв., раст.	250/15/10/1	40,00	7,44	13,42	11,81	176,32	
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо вымят, 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

*Сидя*

*В.А.Мамонтова*