



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

3 день цикл. меню

Меню на "15 " октября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль.)	60/30	45,00	8,40	12,64	14,95	222,00
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	160	20,00	8,90	7,91	34,40	227,18
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	500	78,68	20,03	20,99	80,24	588,28
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/40	42,00	6,27	7,47	10,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	26,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	736	110,17	24,67	25,09	100,80	773,67
	Всего:	1236	188,85	44,70	46,08	181,04	1361,95

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Дир Денис Сергеевич

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"
 Директор С.А.Кустова
 3 день цикл. меню

Меню на "15 " октября 2025г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 3
 Директор Григорьев

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав*			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	70/50	60,00	10,35	13,33	15,01	251,67
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	190	27,00	9,04	8,13	36,85	272,40
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:	555	100,00	22,38	21,87	85,81	676,02
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	26,26	242,23
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/35	41,00	9,75	7,09	9,87	142,46
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	190	27,00	9,04	8,13	40,85	272,40
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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	30,14	27,29	118,33	839,04
	Всего:	1356	225,00	52,52	49,16	204,14	1515,06

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Григорьев

Утверждаю
 ООО "Школьное питание Го. Жигулевск"
 Директор С.А. Кустова
 3 день цикл, меню

Согласовано
 ГБОУ С (О) ОШ № 3
 Директор

Меню на "15" октября 2025г
 ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	45,00	8,40	12,64	14,95	222,00
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	160	20,00	8,90	7,91	34,40	227,18
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	500	78,68	20,03	20,99	80,24	588,28
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15% томатное пюре)	50/40	42,00	6,27	7,47	10,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	26,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	726	110,17	24,67	25,09	100,80	773,67
	Всего:	1226	188,85	44,70	46,08	181,04	1361,95

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Игорь Геннадьевич



Меню на "15 " октября 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

3 день цикл. Меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	26,26	242,23
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%,томатное пюре)	50/45	45,00	6,32	7,56	11,13	150,02
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	26,90	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	811	128,14	28,64	29,72	129,32	940,62
	Всего:	811	128,14	28,64	29,72	129,32	940,62
	Полдник						
ПР	Плюшка "Московская"	100	23,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Сырок «Дружба»	19	23,00	6,50	4,00	33,50	210,00
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	220/15	11,11	0,13	0,02	15,20	62,00
	Итого:	354	57,11	9,59	8,05	24,80	210,23

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Игорь Иванович



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

Меню на "15 " октября 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет(детям мобилизованных лиц)



ГБОУ С (О) ОШ № 3

Директор

3 день цикл меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%,томатное пюре)	50/40	42,00	6,27	7,47	10,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	26,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	726	110,17	24,67	25,09	100,80	773,67
	Всего:	1241	179,01	24,67	25,09	100,80	773,67
	Полдник						
ПР	Плюшка "Московская"	100	23,00	4,35	3,17	28,89	161,79
389	Сок фруктовый	205	14,83	0,20	0,26	22,60	92,00
	Итого:	305	37,83	9,59	8,05	24,80	210,23

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванов



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

Меню на "15" октября 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)



3 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/40	49,00	8,40	12,64	14,95	222,00
199	Пюре гороховое со сливочным маслом	190	27,00	9,04	8,13	36,85	272,40
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	560	91,52	21,62	21,45	91,64	677,30
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	26,26	242,23
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сметана 15%, томатное пюре)	50/45	45,00	6,32	7,56	11,13	150,02
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	26,90	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	811	128,14	28,64	29,72	129,32	940,62
	Всего:	1371	219,66	50,26	51,17	220,96	1 617,92
Продукты не содержат ГМО							

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ирина Сергеевна