

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

Меню на "01 " октября 2025г
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2
 Директор

3 день цикл. меню

№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/330	Цыпленок порционными с соусом сметанным (цыпленок 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 с/м/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, картофель, 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	4,36	5,98	13,83	129,50
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	34,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	811	128,14	26,68	28,14	139,52	920,10
	Всего:	1371	219,66	48,30	49,59	231,16	1 597,40

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова

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

Меню на "01 " октября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2
 Директор [подпись]

3 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
293/330	Цыпленок порционными с соусом сметанным (цыпленок 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

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись] Василько О.В.

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор С.А.Кустова

Меню на "01 " октября 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше

3 день цикла. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., моркови, 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 свиное,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%,томатное пюре)	50/35	41,00	4,13	5,29	11,01	125,30
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	24,52	25,49	119,47	821,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова



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

Меню на "01 " октября 2025г
ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше



Согласовано
ГБОУ С (О) ОШ № 2
Директор

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)	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 с/м.)	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, картофель, морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, 8-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	4,27	5,94	13,43	127,02
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	34,40	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	22,67	23,56	111,67	751,27
	Всего:	1226	188,85	42,70	44,55	191,91	1339,55

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Signature]