



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



ГБОУ С (О)ОШ № 9

Директор



Меню на "14 " февраля 2025г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

10 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	46,00	10,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. Соль)	170	27,00	3,72	6,35	25,00	172,54
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>605</b>	<b>100,00</b>	<b>18,60</b>	<b>17,48</b>	<b>72,96</b>	<b>544,88</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	50/25	42,00	11,08	13,24	12,37	213,54
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	170	27,00	6,19	5,50	44,08	242,64
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.)	30/30	6,00	4,26	0,75	28,35	137,37
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>125,00</b>	<b>32,89</b>	<b>24,63</b>	<b>122,30</b>	<b>836,30</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>225,00</b>	<b>51,49</b>	<b>42,11</b>	<b>195,26</b>	<b>1381,18</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Д. Душань*



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на "14" февраля 2025г

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 9  
Директор

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

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	39,98
243/540	мясные изделия с соусом красным основным ( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре, слив.масло, сливочное масло, сливочное масло)	55/35	33,00	9,80	11,68	2,39	155,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	157,42
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
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>550</b>	<b>78,68</b>	<b>17,66</b>	<b>20,81</b>	<b>51,71</b>	<b>470,32</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
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.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>110,17</b>	<b>31,82</b>	<b>20,67</b>	<b>100,95</b>	<b>740,51</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1251</b>	<b>188,85</b>	<b>49,48</b>	<b>41,48</b>	<b>152,66</b>	<b>1 210,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*[Подпись]*





Утверждено  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова  
 10 день цикл. меню

Меню на "14" февраля 2025г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	50,00	10,00	1,43	2,55	1,30	30,82
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	46,00	10,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>575</b>	<b>91,52</b>	<b>19,16</b>	<b>16,44</b>	<b>78,71</b>	<b>525,92</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный спельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	47,00	12,20	15,13	13,85	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
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	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>831</b>	<b>128,14</b>	<b>35,27</b>	<b>30,28</b>	<b>130,72</b>	<b>906,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>219,66</b>	<b>54,43</b>	<b>46,72</b>	<b>209,43</b>	<b>1 432,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание №.Жигулевск»  
 Директор \_\_\_\_\_ С.А.Кустова



Меню на "14 " февраля 2025г

Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_



10 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	50,00	10,00	1,88	2,55	1,30	30,82
ПР	Выпечка Кныш(картофель,мясо курицы,мука пшен.,соль йод., масло сливочное)	90	46,00	10,30	7,60	20,70	181,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>560</b>	<b>91,52</b>	<b>19,61</b>	<b>16,44</b>	<b>78,71</b>	<b>525,92</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	11,23	5,12	22,3	180,75
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметаным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	47,00	12,20	15,13	13,85	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	155	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,14	3,36	3,48	23,68	139,24
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.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>128,14</b>	<b>35,27</b>	<b>30,28</b>	<b>130,72</b>	<b>906,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>219,66</b>	<b>54,88</b>	<b>46,72</b>	<b>209,43</b>	<b>1 432,27</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*С.А.Кустова*



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

Меню на "14" февраля 2025г

ГБОУ С (О)ОШ № 9

Согласовано  
 Директор

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

10 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
21	Салат из соленых огурцов с репч.луком и зеленым горошком	60,00	12,00	1,88	3,08	1,56	36,84
243/540	мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,молоко,растительное масло,пшеничная мука)	55/35	33,00	9,80	11,68	2,39	155,22
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
376	Чай с сахаром(чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,60
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>525</b>	<b>78,68</b>	<b>17,66</b>	<b>20,81</b>	<b>51,71</b>	<b>462,00</b>
<b>Обед</b>							
110/392	Суп картофельный спельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	10,88	4,10	17,64	174,60
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	50/40	46,00	12,20	10,05	9,36	183,65
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир. Соль)	160	20,00	5,75	6,11	40,00	230,31
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.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>701</b>	<b>110,17</b>	<b>31,82</b>	<b>20,67</b>	<b>100,95</b>	<b>740,51</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1226</b>	<b>188,85</b>	<b>49,48</b>	<b>41,48</b>	<b>152,66</b>	<b>1 202,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*С.А.Кустова*