



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

Меню на "03 " сентября 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)



Согласовано
ГБОУ С (О) ОШ № 2
Директор

3 день цикла 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	10,63	14,75	14,33	248,22
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	27,00	8,56	7,43	38,70	255,58
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина сп./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:	550	91,52	23,37	22,86	92,87	686,70
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., м/ко птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	26,26	242,23
267/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (м/ко 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
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лучший, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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	29,48	29,24	132,39	913,40
	Всего:	1361	219,66	52,85	52,10	225,26	1 600,10

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

В.С.Сидорова


 Утверждаю
 ООО «Школа-интернат г.о.Жигулевск»
 Директор _____ С.А.Кустова
 3 день цикла меню

Меню на "03 " сентября 2025г
 Возрастная категория с 12 лет и старше


 Согласовано
 ГБОУ С (О) ОИШ № _____
 Директор _____

№ 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 (6% 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
267/331	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	4,13	5,29	11,01	125,30
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир, соль)	190	27,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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	25,89	25,07	105,89	769,96

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Величко _____

ООО «Школьное питание г.д. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова



Меню на "03 " сентября 2025г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

3 день цикла меню

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор [Signature]



№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
293/330	Цыплята порциями с соусом сметанным (цыплята порц., сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	60/30	45,00	10,40	14,64	14,95	222,00
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	34,40	227,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м/кор.)	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	20,74	21,69	80,24	588,28

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Signature]


 ООО «Администрация г. Жигулевск»
 Директор _____ С.А.Кустова
 3 день цикла меню

Меню на "03 " сентября 2025г
 ОБЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2
 Директор _____

№ 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	10,40	14,64	14,95	222,00
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	7,61	6,61	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	20,74	21,69	80,24	588,28
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (6/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
267/331	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
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох пущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир, соль)	150	20,00	10,41	7,71	27,27	220,48
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	25,47	24,66	104,54	744,57
	Всего:	1226	188,85	46,21	46,35	184,78	1332,85
Продукты не содержат ГМО							

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

