


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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 14  
 Директор \_\_\_\_\_

**Меню на "06 " февраля 2025г**  
**Возрастная категория с 7 до 11 лет**

**4 день цикл. меню**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>78,68</b>	<b>21,60</b>	<b>19,65</b>	<b>87,15</b>	<b>597,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 14  
Директор \_\_\_\_\_

**Меню на "06 " февраля 2025г**  
**Возрастная категория с 12 лет и старше**

Утверждаю  
«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ г.о.Жигулевско»  
Директор \_\_\_\_\_  
С.А.Кустова

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	12,00	0,8	3,0	4,24	47,26
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)	50/50	46,00	12,98	13,24	11,99	211,50
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	170	27,00	6,57	5,68	42,00	245,62
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.)	30/20	5,00	2,6	0,42	15,69	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>100,00</b>	<b>23,15</b>	<b>22,60</b>	<b>93,90</b>	<b>694,65</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы. консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	11,67	13,24	15,49	173,63
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыплята, рис, лук репчат., сметана, томатн. паста, мука пш., соль йодир.)	70/40	49,00	11,43	8,36	7,65	235,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>811</b>	<b>125,00</b>	<b>30,74</b>	<b>27,98</b>	<b>88,55</b>	<b>759,09</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>225,00</b>	<b>53,89</b>	<b>50,58</b>	<b>182,45</b>	<b>1 453,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 14  
 Директор

Меню на "06 " февраля 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
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>78,68</b>	<b>21,60</b>	<b>19,65</b>	<b>87,15</b>	<b>597,74</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы. консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Г олубыцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыплята, рис, лук репчат., сметана, томатн. паста, мука пш., соль йодир.)	70/30	46,00	11,40	5,48	6,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, чернопл. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>731</b>	<b>110,17</b>	<b>28,63</b>	<b>21,95</b>	<b>85,17</b>	<b>721,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>188,85</b>	<b>50,23</b>	<b>41,60</b>	<b>172,32</b>	<b>1 319,11</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



«Школьное питание г.о. Жигулевск»  
 директор С.А.Кустова

Меню на "06" февраля 2025г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 14  
 Директор

4 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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)	50/45	44,00	12,05	10,77	9,58	171,89
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>91,52</b>	<b>22,90</b>	<b>16,70</b>	<b>95,49</b>	<b>636,64</b>
<b>Обед</b>							
15	Сыр (порциями)	10	7,14	2,22	2,81	0,00	36,10
96	Гассольник "ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы. консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.)	250/15/10/1	40,00	11,67	13,24	15,49	173,63
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Голубцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыплята, рис, лук репчат., сметана, томат. паста, мука пш., соль йодир.)	70/30	46,00	11,40	5,48	6,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>801</b>	<b>128,14</b>	<b>31,27</b>	<b>27,58</b>	<b>75,20</b>	<b>761,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>219,66</b>	<b>54,17</b>	<b>44,28</b>	<b>170,69</b>	<b>1 397,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 14

Директор

Меню на "06 " февраля 2025г  
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)  
 4 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>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная,чеснок,масло растит. йодир.соль.)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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)	50/45	44,00	12,05	10,77	9,58	171,89
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>91,52</b>	<b>22,90</b>	<b>16,70</b>	<b>95,49</b>	<b>636,64</b>
<b>Обед</b>							
15	Сыр (порциями)	10	7,14	2,22	2,81	0,00	36,10
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.	250/15/10/1	40,00	11,67	13,24	15,49	173,63
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Г олубыцы ленивые из цыплят в соусе(б/к капуста,цыплята,рис,лук репчат.,сметана,томатн.паста,мука пш.,соль йодир.)	70/30	46,00	11,40	5,48	6,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>128,14</b>	<b>31,27</b>	<b>27,58</b>	<b>75,20</b>	<b>761,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1361</b>	<b>219,66</b>	<b>54,17</b>	<b>44,28</b>	<b>170,69</b>	<b>1 397,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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



Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 14  
 Директор

©  
 Меню на "06" февраля 2025г  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
52	Салат из свеклы с чесноком (свекла вареная, чеснок, масло растит., йодир. соль)	60	12,00	0,8	3	4,24	47,26
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	33,00	12,20	10,96	10,19	176,79
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,00	19,98	79,87
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>535</b>	<b>78,68</b>	<b>21,60</b>	<b>19,65</b>	<b>87,15</b>	<b>597,74</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы. консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	10,99	10,45	22,40	190,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
287/331	Г олубыцы ленивые из цыплят в соусе (б/к капуста, цыплята, рис, лук репчат., сметана, томатн. паста, мука пш., соль йодир.)	70/30	46,00	11,40	5,48	6,96	228,27
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, чернопл. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>731</b>	<b>110,17</b>	<b>28,63</b>	<b>21,95</b>	<b>85,17</b>	<b>721,37</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>188,85</b>	<b>50,23</b>	<b>41,60</b>	<b>172,32</b>	<b>1 319,11</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /