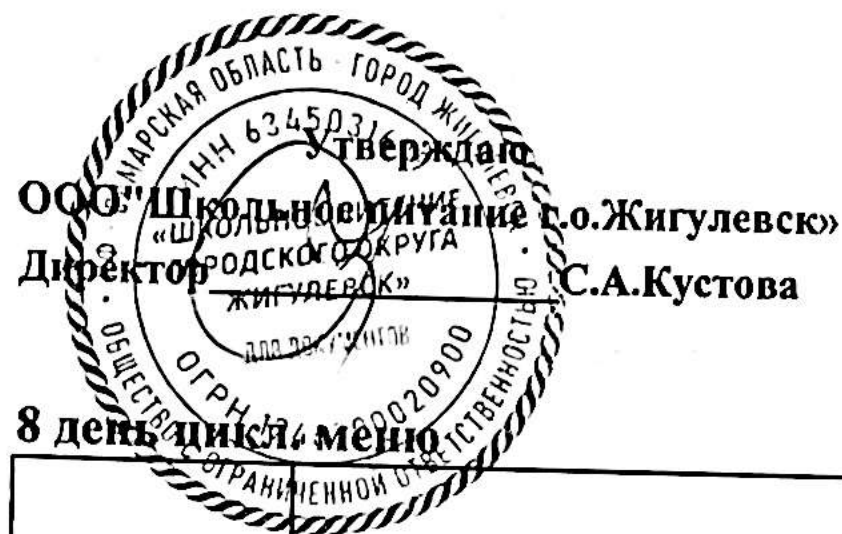




Меню на " 10" декабря 2025 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	33,00	11,44	8,53	20,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
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:	550	78,68	40,01	19,35	81,29	498,42

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____



Меню на " 10" декабря 2025 г.
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						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	51,00	13,87	9,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	26,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	205/15	12,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	5,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	570	100,00	22,14	20,84	92,42	511,49
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	21,94	206,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там.паста, соль йодиров.)	60/180/50	62,00	18,97	20,63	53,22	368,58
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	861	125,00	26,17	24,66	104,13	764,94
	Всего:	1431	225,00	48,31	45,50	196,55	1276,43

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /



Утверждаю
г.о.Жигулевск
С.А.Кустова



Меню на " 10" декабря 2025 г.

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						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста, масло растит. йодирован, соль)	35/55	33,00	11,44	8,53	20,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
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:	550	78,68	18,56	19,35	81,29	498,42
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там.паста, соль йодиров.)	40/170/40	56,00	16,88	19,18	49,48	324,20
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	781	110,17	24,16	25,01	100,66	711,15
	Всего:	1331	188,85	42,72	44,36	181,95	1 209,57

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

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

Меню на " 10" декабря 2025 г.
 Возрастная категория с 12 лет и старше (детям из многодетных семей)

ГБОУ СОШ № 14 имени Ю.А.Иванова
 Директор: [подпись]
 Согласовано

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	70	15,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/40	41,00	13,87	7,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	570	91,52	22,44	18,89	93,64	557,11
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	70	13,14	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	21,94	206,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные,картофель очищенный,лук репчатый,сметана,масло растит.,масло слив.,сахари паниров.,там.паста,соль йодиров.)	60/180/50	62,00	18,97	20,63	53,22	368,58
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	871	128,14	26,68	27,72	105,69	764,94
	Всего:	1441	219,66	49,12	46,61	199,33	1 322,05

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /



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

8 день цикл. меню

Меню на " 10" декабря 2025 г.
Возрастная категория с 12 лет и старше (детям мобилизованных лиц)
первая смена



ГБОУ СОШ № 14

Директор

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	70	15,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	40/40	41,00	13,87	7,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
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.)	30/25	5,52	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	570	91,52	22,44	18,89	93,64	557,11
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	70	13,14	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	21,94	206,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	60/180/50	62,00	18,97	20,63	53,22	368,58
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	871	128,14	26,68	27,72	105,69	764,94
	Всего:	1441	219,66	49,12	46,61	199,33	1 322,05

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

Утверждаю
 ОО «Школьное питание г.о. Жигулевск»
 Директор Школьного питания
 г.о. Жигулевск
 8 день цикл. меню
 С.А. Кустова

Меню на " 10 " декабря 2025 г.
 Возрастная категория с 7 до 11 лет (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 14
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	33,00	11,44	8,53	20,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
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:	550	78,68	18,66	19,35	81,29	498,42
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., том. паста, соль йодиров.)	40/170/40	56,00	16,88	19,18	49,48	324,20
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	781	110,17	24,16	25,01	100,66	711,15
	Всего:	1331	188,85	42,82	44,36	181,95	1 209,57

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____