


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

5 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

Меню на "03 " октября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ № _____
 Директор _____
 Для документов



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
	Завтрак						
49	Витаминный с горошком (капуста б/к,перец сладкий,горошек консервированный,соль йодированная,масло растительное)	60	12,00	0,95	3,66	5,74	56,45
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	33,00	10,88	10,74	9,59	109,54
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир.соль)	150	20,00	5,70	4,86	38,89	214,10
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
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	20,29	19,71	80,13	520,18
	Обед						
45	Салат из б/к капусты с морковью (капуста белокачан.,морковь,сахар,масло растит.,соль йодир.,кислота лим.)	60	12,00	0,93	3,05	5,65	54,36
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,	200/15/10/1	30,00	7,30	9,45	27,40	240,30
258	Мясо духовое (свинина мякоть,раст.масло,картофель,морковь,лук репчатый, мука	40/160	54,00	14,75	11,95	33,06	271,18
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.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	25,97	24,86	100,06	717,79
	Всего:	1271	188,85	46,26	44,57	180,19	1237,97

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /

ООО "Школьное питание" (О.О. Жигулевск)
 Директор  А.А. Кустова

Меню на "03" октября 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 14 имени П.А. Касьянова
 Для документов
 Директор 

5 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
49	Витаминный с горошком (капуста б/к, перец сладкий, горошек консервированный, соль йодированная, масло растительное)	60	12,00	0,95	3,66	5,74	56,45
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	33,00	10,88	10,74	9,59	109,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	5,70	4,86	38,89	214,10
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.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	20,23	19,71	79,92	497,85
	обед						
45	Салат из б/к капусты с морковью (капуста белокачан., морковь, сахар, масло растит., соль йодир., кислота лим.)	60	12,00	0,93	3,05	5,65	54,36
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	7,30	9,45	27,40	240,30
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/160	54,00	14,75	11,95	33,06	271,18
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.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	110,17	26,10	24,32	100,24	713,24
	Всего:	1271	188,85	46,39	44,03	180,37	1233,42

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /