

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

Меню на " 06" мая 2026 г.  
 для обучающихся 1 — 4 классов

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

8 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо щипаят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	36,00	10,98	6,53	19,20	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	24,82	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	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,13</b>	<b>19,75</b>	<b>80,50</b>	<b>500,09</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
103	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, морковь, лук репч., макаронные изделия, раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	18,45	227,03
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	58,00	16,88	22,18	51,97	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	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>25,01</b>	<b>100,41</b>	<b>711,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>44,76</b>	<b>180,91</b>	<b>1 212,06</b>

Продукты не содержат ГМО

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



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

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

Меню на " 06" мая 2026 г.  
для обучающихся 1 — 4 классов

8 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч., соль йод. масло раст.)	40/50	36,00	10,98	6,53	19,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло., Йодир. Соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	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	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,13</b>	<b>19,75</b>	<b>80,50</b>	<b>500,09</b>
	<i>Обед</i>						
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
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	18,45	227,03
284	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные,картофель очищенный,лук репчатый,масло растит.,сухари паниров.,там.паста,соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	22,18	51,97	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	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>25,01</b>	<b>100,41</b>	<b>711,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>44,76</b>	<b>180,91</b>	<b>1 212,06</b>

Продукты не содержат ГМО

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