



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



Согласовано

ГБОУ СО (ОО) № 14  
ИМЕНИ КАСЬЯНОВА  
ДОКУМЕНТОВ  
Директор \_\_\_\_\_

Меню на "11" марта 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов

3 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/540	Цыплеты жареные порциями с соусом красным основным (цыплеты порц., мука пшенич., йодир. соль)	60/40	46,00	12,40	10,64	14,95	122,00
317	Овощи припущенные с растительным маслом	160	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	215	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>80,65</b>	<b>519,25</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло растительное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
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>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>196,97</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>180,85</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

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

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

Меню на "11" марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 Директор

3 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>							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль)	60/40	46,00	12,40	10,64	14,95	122,00
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/50	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	215	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>80,65</b>	<b>519,25</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
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>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>196,97</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>180,85</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ /