Утверждаю

ООО"Школьное питание г.о.Жигулевск»
Директор_____С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №_____
Директор_____

Меню на "12 " ноября 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов

9 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, вода, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	41,00	9,57	9,46	12,95	151,80
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая,морковь,лук репчатый,масло растительное,масло сливочное,соль йодир.)	180	27,00	5,85	10,08	41,55	280,72
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	44,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	**520**	**82,06**	**18,18**	**19,99**	**80,41**	**553,62**
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит.,йодир.соль)	200/15	30,00	6,83	11,73	7,81	184,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчаты,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	149,00
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля на воде с растит.маслом (картофель, горох лущеный, растит.масло, йодир. Соль)	150	20,00	7,45	8,48	40,76	290,00
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**715**	**114,91**	**24,21**	**25,31**	**100,32**	**753,61**
	Всего:	**1235**	**196,97**	**42,39**	**45,30**	**180,73**	**1307,23**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____/_____/_____ **Ответственный по питанию**_____/_____/_____

Ф.И.О. подпись дата получения Ф.И.О. подпись дата получения

Утверждаю

ООО"Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор_____С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №_____

Директор_____

Меню на "12 " ноября 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов

9 день цикл. меню(куриное яйцо)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (грудка кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	41,00	9,57	9,46	12,95	151,80
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая,морковь,лук репчатый,масло растительное,масло сливочное,соль йодир.)	180	27,00	5,85	10,08	41,55	280,72
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	44,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	**520**	**82,06**	**18,18**	**19,99**	**80,41**	**553,62**
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., йодир.соль)	200/15/5	30,00	6,83	11,73	7,81	184,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчаты,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	149,00
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	7,45	8,48	40,76	290,00
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**720**	**114,91**	**24,21**	**25,31**	**100,32**	**753,61**
	Всего:	**1240**	**196,97**	**42,39**	**45,30**	**180,73**	**1307,23**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____/_____/_____ **Ответственный по питанию**_____/_____/_____

Ф.И.О. подпись дата получения Ф.И.О. подпись дата получения

Утверждаю
ООО"Школьное питание г.о.Жигулевск»
Директор_____С.А.Кустова

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ №_____
Директор_____

Меню на "12 " ноября 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов

9 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	37,00	9,57	9,46	12,95	151,80
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая,морковь,лук репчатый,масло растительное,масло сливочное,соль йодир.)	180	27,00	5,85	10,08	41,55	280,72
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	44,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	**520**	**78,06**	**18,18**	**19,99**	**80,41**	**553,62**
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят со сметаной (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит.,йодир.соль)	200/15/5	30,00	6,83	11,73	7,81	184,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчаты,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	149,00
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	7,45	8,48	40,76	290,00
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**720**	**114,91**	**24,21**	**25,31**	**100,32**	**753,61**
	Всего:	**1240**	**192,97**	**42,39**	**45,30**	**180,73**	**1307,23**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____/_____/_____ **Ответственный по питанию**_____/_____/_____

Ф.И.О. подпись дата получения Ф.И.О. подпись дата получения