



Утверждаю

«Школьное питание» г.о.Жигулевск»

С.А.Кустова

Меню (аллергия на рыбу)

Меню на " 18" февраля 2026 г.
для обучающихся 1 — 4 классов

ГБОУ СО(О)ОН №

Согласовано



Химический анализ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический анализ			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
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	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	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
	Итого:	550	82,06	18,10	19,35	80,29	498,42
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	2,31	20,65	128,03
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	19,18	49,18	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
	Итого:	781	114,91	24,16	25,01	100,36	711,15
	Всего:	1331	196,97	42,26	44,36	180,65	1 209,57

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____

