



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



Согласовано
 ГБОУ С (О)УШ № _____
 Директор _____

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

6 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, мука пшенич., йодир.соль)	65/25	36,00	9,68	8,89	14,24	100,81
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени.муки, масло растительное, йодир.соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	192,46
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черной,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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	82,06	18,24	19,55	80,40	487,36
Обед							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	8,95	25,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	12,01	41,53	344,21
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черной,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:	741	114,91	24,58	25,09	100,51	780,15
	Всего:	1291	196,97	42,82	44,64	180,91	1267,51

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /