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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ №_____
Директор_____

Меню на " 20 " ноября 2026 г.
для обучающихся 1 — 4 классов

5 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
47	Салат из квашеной капусты	60	12,00	0,04	3	3,24	40,17
258	Мясо духовое(свинина мякоть,раст.масло,картофель,морковь,лук репчатый, мука пшеничная,соль йодир.)	40/165	54,00	15,88	16,18	41,93	292,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	**500**	**82,06**	**18,72**	**19,86**	**80,84**	**490,00**
	Обед						
67	Винегрет овощной (с зеленым горошком)	60	12,00	0,87	6,10	5,59	54,36
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	5,90	8,58	14,10	174,67
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	38,00	8,57	5,46	12,45	151,80
171	Каша перловая рассыпчатая с растит.маслом с овощами (крупа перловая,морковь,лук репчатый,масло растительное,масло сливочное,соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином 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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**775**	**114,91**	**24,24**	**25,41**	**100,53**	**748,72**
	Всего:	**1275**	**196,97**	**42,96**	**45,27**	**181,37**	**1 238,72**

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 " 20 " ноября 2026 г.

для обучающихся 1 — 4 классов

5 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
47	Салат из квашеной капусты	60	12,00	0,04	3	3,24	40,17
258	Мясо духовое(свинина мякоть,раст.масло,картофель,морковь,лук репчатый, мука пшеничная,соль йодир.)	40/165	54,00	15,88	16,18	41,93	292,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	**500**	**82,06**	**18,72**	**19,86**	**80,84**	**490,00**
	Обед						
67	Винегрет овощной (с зеленым горошком)	60	12,00	0,87	6,10	5,59	54,36
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят,со сметаной (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/5	30,00	5,90	8,58	14,10	174,67
38	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	38,00	8,57	5,46	12,45	151,80
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая,морковь,лук репчатый,масло растительное,масло сливочное,соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином 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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**775**	**114,91**	**24,24**	**25,41**	**100,53**	**748,72**
	Всего:	**1275**	**196,97**	**42,96**	**45,27**	**181,37**	**1 238,72**

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 " 20" ноября 2026 г.
для обучающихся 1 — 4 классов

5 день цикл. меню(куриное яйцо)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
47	Салат из квашеной капусты	60	12,00	0,04	3	3,24	40,17
258	Мясо духовое(свинина мякоть,раст.масло,картофель,морковь,лук репчатый, мука пшеничная,соль йодир.)	40/165	54,00	15,88	16,18	41,93	292,86
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	**500**	**82,06**	**18,72**	**19,86**	**80,84**	**490,00**
	Обед						
67	Винегрет овощной (с зеленым горошком)	60	12,00	0,87	6,10	5,59	54,36
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/5/1	30,00	5,90	8,58	14,10	174,67
38	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (грудка курин., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	5,46	12,45	151,80
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая,морковь,лук репчатый,масло растительное,масло сливочное,соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином 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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**776**	**114,91**	**24,24**	**25,41**	**100,53**	**748,72**
	Всего:	**1276**	**196,97**	**42,96**	**45,27**	**181,37**	**1 238,72**

Продукты не содержат ГМО

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

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения