



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

Меню на " 22" апреля 2026 г.
для обучающихся 1 — 4 классов

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор И.С.Иванова



8 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
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	6,53	19,20	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	18,13	19,75	80,50	500,09
	Обед						
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
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	2,35	18,45	227,03
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	22,18	51,97	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	24,13	25,01	100,41	711,97
	Всего:	1331	196,97	42,26	44,76	180,91	1 212,06

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /



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

8 день цикл. меню(молочный белок)

Меню на " 22" апреля 2026 г.
 для обучающихся 1 — 4 классов



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 14
 Директор _____

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
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	6,53	19,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. 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	18,13	19,75	80,50	500,09
Обед							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	18,45	227,03
284	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные,картофель очищенный,лук репчатый,масло растит.,сахари паниров.,там.паста,соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	22,18	51,97	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	24,13	25,01	100,41	711,97
	Всего:	1331	196,97	42,26	44,76	180,91	1 212,06

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /