



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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №                       
 Директор                     

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

10 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшеп. хлеб, пшеп. сухари, раст.масло, йодир,сол.томат.йодир,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	24,49	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло растит. )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислоты)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>81,56</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репчат., крупа, раст. масло, укроп,зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томаты,паста,масло растит.,мука и/с,соль йодир,лавр,лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,25</b>	<b>45,14</b>	<b>182,14</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

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

ГБОУ С (О)ОШ № 14  
 Директор

Согласовано  
 Директор

10 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир,сол,томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло сливочное )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,96</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,дельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томат,паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лаур.лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплоди.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
<b>Итого:</b>		<b>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,40</b>	<b>100,58</b>	<b>764,79</b>
<b>Всего:</b>		<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,12</b>	<b>45,04</b>	<b>181,54</b>	<b>1332,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_