

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на "12 " мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

2 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., шпик, хлеб, молоко 2,5 %, шпик, сухари, раст.масло,	50/40	48,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном 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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,41</b>	<b>80,20</b>	<b>551,03</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп, зелень, йодир.	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>761</b>	<b>110,17</b>	<b>26,87</b>	<b>26,67</b>	<b>115,50</b>	<b>832,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>192,23</b>	<b>42,42</b>	<b>46,08</b>	<b>195,70</b>	<b>1383,90</b>

Продукты не содержат ГМО

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

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 14  
 Директор Александров

Меню на "26 " мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

2 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., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сухари, раст.масло, йодир,соц,томат,лоре,мука пшеничная)	50/40	48,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон сж.)	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
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,41</b>	<b>80,20</b>	<b>551,03</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель н/ф., крупа перловая, огурцы,консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль.)	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>761</b>	<b>114,91</b>	<b>26,87</b>	<b>26,67</b>	<b>115,50</b>	<b>832,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,42</b>	<b>46,08</b>	<b>195,70</b>	<b>1383,90</b>

Продукты не содержат ГМО

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