



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

10 день цикл меню (молочный белок)

Меню на "06 " февраля 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						
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, 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 (крупка 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. 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
	Итого:	500	82,06	18,77	19,64	80,96	567,91
	Обед						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупка, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,64	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томат.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
310	Картофель отварной с растительным маслом, зелению (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	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
	Итого:	756	114,91	24,35	25,40	100,77	764,79
	Всего:	1256	196,97	43,12	45,04	181,73	1332,70

Продукты не содержат ГМО

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /



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

10 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

Меню на "06 " февраля 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор _____

Для документов

Химический состав

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.шоре,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
	Итого:	500	82,06	18,77	19,64	80,96	567,91
	Обед						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,64	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томат.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.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	22,06	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
	Итого:	756	114,91	24,35	25,40	100,77	764,79
	Всего:	1256	196,97	43,12	45,04	181,73	1332,70

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ /