

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

Меню на " 16 " октября 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						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
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	18,68	19,93	80,35	504,33
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/5/1	30,00	6,90	9,58	15,80	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	6,46	12,45	176,79
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупка 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	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:	776	114,91	24,37	25,51	100,84	792,34
	Всего:	1276	196,97	43,05	45,44	181,19	1 296,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ / _____ Ответственный по питанию _____ / _____ / _____
 Ф.И.О. подпись дата получения Ф.И.О. подпись дата получения

Согласовано
 ГБОУ С (О) ОШ № _____
 Директор _____

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

Меню на " 16" октября 2026 г.
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № _____
 Директор _____
 Для документов

5 день цикл, меню (куриное яйцо)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
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	18,68	19,93	80,35	504,33
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/5/1	30,00	6,90	9,58	15,80	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	6,46	12,45	176,79
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	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:	776	114,91	24,37	25,51	100,84	792,34
	Всего:	1276	196,97	43,05	45,44	181,19	1 296,67

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

Меню на " 16 " октября 2026 г.
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано



Директор _____

5 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
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	18,68	19,93	80,35	504,33
	<i>Обед</i>						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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	6,90	9,58	15,80	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	6,46	12,45	176,79
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	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	24,37	25,51	100,84	792,34
	Всего:	1281	196,97	43,05	45,44	181,19	1 296,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____ / _____ Ответственный по питанию _____ / _____ / _____

Ф.И.О. _____ подпись _____ дата получения _____

Ф.И.О. _____ подпись _____ дата получения _____