

Утверждено
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А. Кустова
 2 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

Меню на "30 " декабря 2025г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 6
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	33,00	7,88	7,74	10,59	109,54
305	Рис припущенный(крупа рисовая,слив. масло, йодир.соль)	150	20,00	4,70	7,86	33,89	214,10
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	15,68	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	540	78,68	18,76	19,16	80,36	553,35
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	7,59	28,39	295,30
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	36,00	9,21	9,97	10,19	176,79
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	150	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	756	110,17	24,30	24,23	99,54	769,78
	Всего:	1296	188,85	42,42	43,39	179,90	1323,13

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Киселева



ООО «Щеголово» (ИП) г.о.Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

2 день цикл меню (аллергия на рыбу)

Меню на "30 " декабря 2025г
Возрастная категория с 12 лет и старше

ГБОУ С (О) ОШ № 116

Согласовано

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мисо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст.)	50/40	40,00	7,97	8,11	10,54	109,03
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	170	27,00	6,19	5,50	44,08	215,65
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	50/15	23,00	7,02	3,53	27,66	172,42
	Итого:	585	100,00	21,34	17,17	92,50	560,09
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель, морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зеленый, лавров. лист, йодир. соль, мисо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	250/20/1	40,00	8,16	7,82	28,89	298,10
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мисо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст. масло, йодир. сол., томат. пюре, мука пшеничная)	50/45	42,00	9,29	11,22	10,55	180,81
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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.)	15/15	3,00	2,86	0,39	18,75	89,95
9.25_3'.H2	Итого:	801	125,00	26,43	27,58	109,04	796,65
	Всего:	1386	225,00	47,77	44,75	201,54	1 356,74

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством