

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

Меню на " 04 " сентября 2026 г.
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 6
 Директор И.И.Иванов

5 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

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.)	50/185	65,00	15,20	14,31	37,60	308,90
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	95,46	20,45	21,30	89,97	599,77
	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)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленные из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
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.)	205/15	10,65	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01
	Всего:	1381	229,11	46,86	48,41	194,92	1407,78
Продукты не содержат ГМО							

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванов И.И. Ответственный по питанию Иванов И.И.