

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "05" мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

7 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>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	165/10	30,00	4,50	10,98	26,43	223,14
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/15	35,50	10,49	8,02	17,91	119,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	6,56	3,80	0,72	25,66	130,62
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,89</b>	<b>19,75</b>	<b>80,01</b>	<b>514,02</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
295/540	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	46,00	9,21	9,97	10,19	176,79
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,13</b>	<b>782,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>196,97</b>	<b>43,58</b>	<b>45,05</b>	<b>180,14</b>	<b>1296,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А.Кустова

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6  
 Директор Стефанов

Меню на "05 " мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

7 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>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	40,00	5,05	11,32	29,65	241,34
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/20	38,46	11,21	8,87	20,34	120,37
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	7,00	4,80	0,72	27,66	136,32
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,16</b>	<b>20,94</b>	<b>87,66</b>	<b>538,69</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,18	8,61	27,94	206,44
295/540	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)	50/50	51,00	9,66	10,60	11,60	180,81
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	4,04	6,73	21,85	228,40
389	Сок фруктовый	210	15,65	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	7,00	4,26	0,75	28,35	137,37
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>133,65</b>	<b>27,34</b>	<b>26,95</b>	<b>112,34</b>	<b>845,02</b>
<b>Всего:</b>		<b>1351</b>	<b>229,11</b>	<b>48,50</b>	<b>47,89</b>	<b>200,00</b>	<b>1 383,71</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А.Кустова