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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № _____
Директор _____

Меню на " 06 " ноября 2026 г.
для обучающихся 5 — 11 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						
47	Салат из квашеной капусты	60	12,00	0,04	3	3,24	40,17
258	Мясо духовое(свинина мякоть,раст.масло,картофель,морковь,лук репчатый, мука пшеничная,соль йодир.)	50/185	65,00	16,20	17,31	42,60	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**	**20,49**	**21,23**	**90,46**	**549,84**
	Обед						
67	Винегрет овощной (с зеленым горошком)	60	12,00	0,87	6,10	5,59	54,36
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят,со сметаной (б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/5	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (грудка 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 (круша 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	44,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**830**	**133,65**	**27,28**	**29,01**	**106,34**	**789,38**
	Всего:	**1380**	**229,11**	**47,77**	**50,24**	**196,80**	**1339,22**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Шишкова С.А. _____ 12.11.26 **Ответственный по питанию** Шаулова _____ 11.11.26

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