

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

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

Меню на "08 " сентября 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
	Завтрак						
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупы рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/5	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	20,79	120,37
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	7,00	4,80	0,72	27,66	136,32
	Итого:	550	95,46	21,22	20,94	88,32	561,02
	Обед						
71	Овощи свежие порционно (огурец)	60	12,00	0,48	0,06	1,50	8,40
184/190	Борщ с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курит.)	250/20/15/5/1	40,00	5,29	7,43	20,63	242,23
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудки куриные, мякоть свинины, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там.паста, соль йодиров.)	50/170/50	71,00	14,88	18,67	35,63	362,73
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
	Итого:	891	133,65	25,11	27,17	108,71	842,73
	Всего:	1441	229,11	46,33	48,11	197,03	1 403,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванов И.И. Ответственный по питанию Иванов И.И., Иванов Е.С.