



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



Согласовано
ГБОУ СО(О)ОШ № _____
Директор _____

Меню на "10 " сентября 2026 г
для обучающихся 5 — 11 классов

9 день цикл меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
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)	60/35	48,00	13,57	12,22	10,55	177,90
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир, соль)	200	27,00	4,35	10,68	40,02	205,10
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
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	21,97	23,56	90,21	563,90
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир, соль)	250/15/5/1	40,00	6,85	11,85	8,10	218,32
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир, соль)	180	27,00	7,45	9,48	40,90	322,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,65	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	816	133,65	25,12	26,65	104,42	830,72
	Всего:	1366	229,11	47,09	50,21	194,63	1394,62

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Киселев Киселева Ответственный по питанию Мауф Мауфова Е.С.