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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 6
Директор_____

Меню на "15 " сентября 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов

2 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	155/5	31,00	11,54	15,13	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	**530**	**82,06**	**18,12**	**19,09**	**80,69**	**487,18**
	Обед						
71	Овощи свежие порционно (огурец)	60	12,00	0,48	0,06	1,50	8,40
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	7,36	5,59	23,61	200,98
295/540	Биточек с соусом красным основным (мясо кур, лук реч., хлеб пшен.,яйцо, раст.масло,томатное пюре,мука пшен.,йодир.соль)	50/40	38,00	8,66	13,45	14,43	236,79
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	4,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**756**	**114,91**	**23,84**	**25,35**	**100,33**	**768,23**
	Всего:	**1286**	**196,97**	**42,42**	**44,44**	**181,02**	**1255,41**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Климкова Е.А **Ответственный по питанию** Наумова Е.С.

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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ №_____
Директор_____

2 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

Меню на "15 " сентября 2026 г
для обучающихся 5 — 11 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	180/5	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	**550**	**95,46**	**18,62**	**19,24**	**81,59**	**489,18**
	Обед						
71	Овощи свежие порционно (огурец)	65	13,65	0,48	0,06	1,50	8,40
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	8,18	6,61	24,94	206,44
295/540	Биточек с соусом красным основным (мясо кур, лук реч., хлеб пшен.,яйцо, раст.масло,томатное пюре,мука пшен.,йодир.соль)	50/45	46,00	9,66	13,45	18,60	276,79
312	Картофельное пюре(картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	4,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	**816**	**133,65**	**25,66**	**26,37**	**105,83**	**813,69**
	Всего:	**1366**	**229,11**	**44,28**	**45,61**	**187,42**	**1 302,87**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____ Ответственный по питанию_____