

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 6
 Директор Л.В.Сидорова

Меню на " 16 " сентября 2026 г.
 для обучающихся 1 — 4 классов

3 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
71	Овощи свежие порционно (помидор)	60	12,00	0,66	0,12	2,28	14,40
251	Свинина тушеная с томатом и луком(мякоть свинины, томат-паста, лук репч. соль йод, масло раст)	40/50	36,00	11,98	12,53	21,20	151,45
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	180	10,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	515	82,06	18,85	19,68	80,53	549,93
	Обед						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	8,95	16,03	230,33
321	Бигус (капуста тушеная с мясными изделиями) (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том. паста, кислота лим.)	180/25	56,00	9,75	12,25	27,06	271,18
ПР	Булочка Ромашка(мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	10,00	3,36	3,48	23,68	139,24
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	701	114,91	24,79	25,07	100,52	790,70
	Всего:	1216	196,97	43,64	44,75	181,05	1 340,63
Продукты не содержат ГМО							

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Л.В.Сидорова

Ответственный по питанию Л.В.Сидорова

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 16
 Директор _____

Меню на " 16 " сентября 2026 г.
 для обучающихся 5 — 11 классов

3 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
71	Овощи свежие порционно (помидор)	60	12,00	0,66	0,12	2,28	14,40
251	Свинина тушеная с томатом и луком(мякоть свинины, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	45/50	47,00	11,98	12,74	21,60	151,60
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	180	10,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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	20,30	20,13	89,88	593,88
	Обед						
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,4	9,06	20,39	236,51
321	Бигус (капуста тушеная с мясными изделиями) (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том. паста, кислота лим.)	200/25	61,00	9,75	14,25	16,06	271,18
ПР	Булочка Ромашка(мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	10,00	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	210	15,65	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	7,00	4,26	0,75	28,35	137,37
	Итого:	801	133,65	26,80	27,54	103,48	844,30
	Всего:	1351	229,11	47,10	47,67	193,36	1438,18

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Ответственный по питанию _____