



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

Меню на "24" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6  
 Директор



10 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшеп. хлеб, молоко 2,5 %, пшеп. сухари, раст.масло, йодир.сол, томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,96</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томат.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,40</b>	<b>100,58</b>	<b>764,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,12</b>	<b>45,04</b>	<b>181,54</b>	<b>1332,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С. Кустова*



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

Меню на "24" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №6  
 Директор



10-й день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшенич. хлеб, молоко 2,5 %, пшенич. сухари, раст.масло, йодированная соль, лимонная кислота)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томаты,паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	165	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплоды.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>802,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1432,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*