Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор_____С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №_6

Директор_____

Меню на "26 " мая 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						
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томат.пюре,мука пшеничная))	50/40	48,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	**540**	**82,06**	**18,73**	**19,41**	**80,20**	**551,03**
	Обед						
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
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:	**761**	**114,91**	**26,87**	**26,67**	**115,50**	**832,87**
	Всего:	**1301**	**196,97**	**42,42**	**46,08**	**195,70**	**1383,90**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством_____Киселева

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор

Меню на "26 " мая 2026 г

для обучающихся 5 — 11 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						
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))	60/45	50,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное)	180	27,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	205/15	12,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	**560**	**95,46**	**20,18**	**19,65**	**89,15**	**594,83**
	Обед						
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы,консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
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:	**821**	**133,65**	**28,93**	**28,61**	**117,08**	**856,04**
	Всего:	**1381**	**229,11**	**49,11**	**48,26**	**206,23**	**1 450,87**

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством