


ООО «Школьное питание в Жигулевск»
Директор:  Кустова

Меню на "30 " декабря 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ С (О)ОШ №

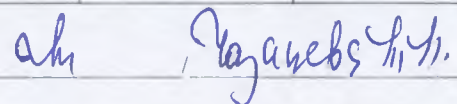
Директор

2 день, инкл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
	Завтрак						
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст.)	40/50	33,00	7,88	7,74	10,59	109,54
305	Рис припущенный (крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	4,70	7,86	33,89	214,10
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	15,68	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	540	78,68	18,76	19,16	80,36	553,35
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	7,59	28,39	295,30
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир. сол., томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	36,00	9,21	9,97	10,19	176,79
302	Капша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	756	110,17	24,30	24,23	99,54	769,78
	Всего:	1296	188,85	42,42	43,39	179,90	1323,13

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством





ООО "Школа питания г.д. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

2 день цикла: меню (молочный белок)

Меню на "30" декабря 2025г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

ГБОУ СОШ № 13

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод, масло раст)	40/50	33,00	7,88	7,74	10,59	109,54
305	Рис припущенный(крупа рисовая, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	4,70	7,86	33,89	214,10
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон сн.)	210/15	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	15,68	6,02	3,53	25,66	166,72
	Итого:	540	78,68	18,76	19,16	80,36	553,35
	обед						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель в/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп, зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур., лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	7,59	28,39	295,30
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшеничная мука, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат. пюре, лук репчат., лук зеленый)	50/40	36,00	9,21	10,97	10,19	176,79
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	150	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	756	110,17	24,05	28,88	100,27	906,07
*	Всего:	1256	188,85	54,41	50,68	175,71	1304,71

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Лк Мазик В.С. 11.12.25