

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

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

Согласовано  
ГБОУ СОШ № 13/14  
Директор: [подпись]

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, яблоки свежие, масло растительное, сахар, соль йодир.)	180/10	37,06	11,73	12,22	35,78	256,36
ПР	Блинчики французские с маслом растительным (мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/5	35,00	14,90	18,00	29,60	246,00
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>18,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
	<b>Обед</b>						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел. горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зелению (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	8,24	4,95	28,3	233,95
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,37	9,86	9,95	189,44
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., растит. масло, йодир. Соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>771</b>	<b>114,91</b>	<b>23,98</b>	<b>25,57</b>	<b>100,84</b>	<b>760,05</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>43,63</b>	<b>181,22</b>	<b>1238,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись]

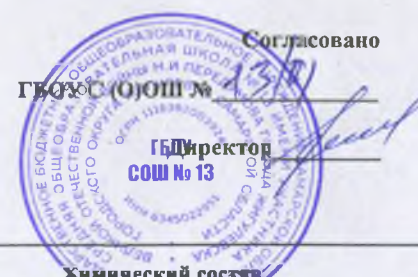




ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

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



Согласовано

ГБОУ СОШ № 13

Директор  
СОШ № 13

4 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>						
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские со сгущенным молоком(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,сгущ.молоко,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	6,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>18,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
	<b>Обед</b>						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	8,24	4,95	28,3	233,95
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,37	9,86	9,95	189,44
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>771</b>	<b>114,91</b>	<b>23,98</b>	<b>25,57</b>	<b>100,84</b>	<b>760,05</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>43,63</b>	<b>181,22</b>	<b>1238,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.И. Иванова Т.И.