

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова  
 1 день цикл. меню

Меню на "13" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов



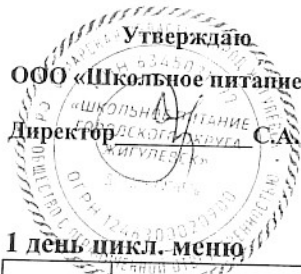
Согласовано  
 Директор  
 ГБОУ  
 ССМ № 13

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,22</b>	<b>19,79</b>	<b>80,34</b>	<b>474,30</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,84</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>196,97</b>	<b>42,40</b>	<b>45,35</b>	<b>180,84</b>	<b>1236,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Морозова Т.М. 19.04

Ответственный по питанию Зелова О.В. 19.04



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



Меню на "13" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 первая смена

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало)	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,22</b>	<b>19,79</b>	<b>80,34</b>	<b>474,30</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,84</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>196,97</b>	<b>42,40</b>	<b>45,35</b>	<b>180,84</b>	<b>1236,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Муромова Т.Н.

Ответственный по питанию Келова О.В.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Меню на "13 " апреля 2026 г

для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)

1 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.моркови, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,86</b>
	<b>Всего:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,86</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР/ПР	Оладьи домашние с фруктовым повидлом (мука пшен.,сахар,меланж,масло растит., повидло,сыворожка,соль йодиров. разрыхлитель, лим кислота)	50/35	29,00	8,30	7,60	21,10	159,50
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	205/15	10,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>39,46</b>	<b>8,40</b>	<b>7,63</b>	<b>31,11</b>	<b>200,16</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Морозова Г.И. Ал

Ответственный по питанию

Белова О.В. Кр



Утверждено  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова  
 1 день цикл. меню



Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 13  
 Директор  
 СОШ № 13

Меню на "13" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным( мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль.)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,22</b>	<b>19,79</b>	<b>80,34</b>	<b>474,30</b>
	<b>Обед</b>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль.)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,86</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1286</b>	<b>196,97</b>	<b>42,40</b>	<b>45,35</b>	<b>180,84</b>	<b>1236,16</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Козаркина А.И.

Ответственный по питанию Федорова О.В.

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

1 день цикл. меню

Меню на "13" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 вторая смена

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 13

Директор  
 ГБОУ  
 СО(О)ОШ № 13

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зелению(б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур.,зел.горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,86</b>
	<b>Всего:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,56</b>	<b>100,50</b>	<b>761,86</b>
<i>Полдник</i>							
ПР/ПР	Оладьи домашние с фруктовым повидлом (мука пшен., сахар, меланж, масло растит., повидло, сыворотка, соль йодиров., разрыхлитель, лим. кислота)	50/30	29,00	8,30	7,60	21,10	159,50
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>39,46</b>	<b>8,40</b>	<b>7,63</b>	<b>31,11</b>	<b>200,16</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Мухоморова Т.А.

Ответственный по питанию

Труфанова О.В.

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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_

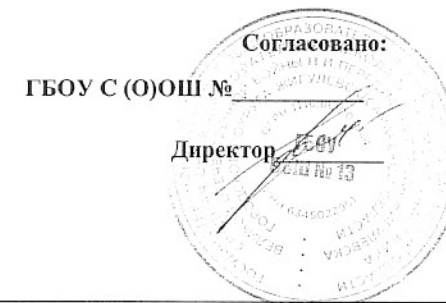
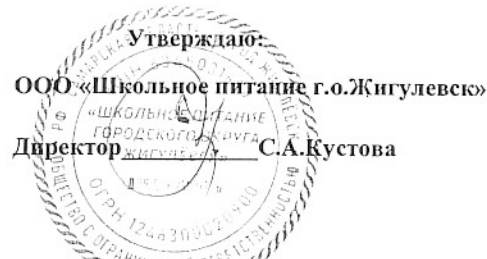
Меню на "13 " апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
 первая смена

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/40	47,00	6,97	8,68	14,99	100,8
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, сливн.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	5,01	37,05	216,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,76</b>	<b>20,08</b>	<b>91,06</b>	<b>559,67</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>799,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1401</b>	<b>229,11</b>	<b>45,56</b>	<b>47,56</b>	<b>197,64</b>	<b>1 358,87</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иван Иванович Иванов Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ /



Меню на "13 " апреля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

1 день цикла меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>799,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>799,20</b>
<i>Полдник</i>							
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	75/40	48,00	6,95	7,45	49,00	260,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	220/15	11,57	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>59,57</b>	<b>7,05</b>	<b>7,48</b>	<b>59,01</b>	<b>300,76</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Воронина

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 13  
 Директор



Меню на "13" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

1 день-цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	47,00	9,97	8,68	14,99	100,8
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,92</b>	<b>20,58</b>	<b>90,89</b>	<b>523,08</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>799,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1401</b>	<b>229,11</b>	<b>45,72</b>	<b>48,06</b>	<b>197,47</b>	<b>1 322,28</b>

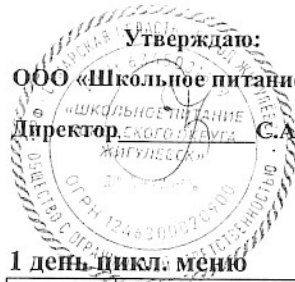
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Handwritten signature]*

Ответственный по питанию

/



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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_



Меню на "13" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

1 день. Цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	47,00	9,97	8,68	14,99	100,8
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	216,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,92</b>	<b>20,58</b>	<b>90,89</b>	<b>523,08</b>
<i>Обед</i>							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч., морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>799,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1401</b>	<b>229,11</b>	<b>45,72</b>	<b>48,06</b>	<b>197,47</b>	<b>1 322,28</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Кустова ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

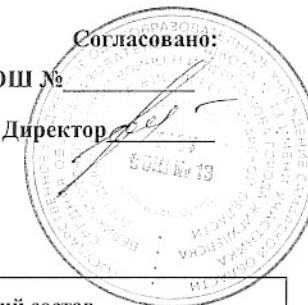


Утверждено: ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано: ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



Меню на "13 " апреля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

1 день цикл: меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зелению (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>799,20</b>
	<b>Всего:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>25,80</b>	<b>27,48</b>	<b>106,58</b>	<b>799,20</b>
<i>Полдник</i>							
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	75/40	48,00	6,95	7,45	49,00	260,10
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	220/15	11,57	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>59,57</b>	<b>7,05</b>	<b>7,48</b>	<b>59,01</b>	<b>300,76</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Кудряшова Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

