

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОЩ № 132  
 Директор

Меню на "14 " апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

2 день цикл: меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
174	Каша вязкая из риса с растительным маслом (крупа рисовая, масло растительное сахар, йодир. Соль.)	160/10	31,00	11,54	15,13	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
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	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,12</b>	<b>19,09</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>
<i>Обед</i>							
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.	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
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>110,17</b>	<b>24,35</b>	<b>25,26</b>	<b>100,51</b>	<b>778,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>192,23</b>	<b>42,42</b>	<b>44,35</b>	<b>181,20</b>	<b>1265,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А.Кустова*

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЖИГУЛЕВСКОЕ» С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 105  
 Директор

Меню на "14" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

2 день школ. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	160/10	31,00	11,54	15,13	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон с.)	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	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,12</b>	<b>19,09</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>
<b>Обед</b>							
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
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,26</b>	<b>100,51</b>	<b>778,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,42</b>	<b>44,35</b>	<b>181,20</b>	<b>1265,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Л.И.Иванова*