

Утверждено  
 ООО «Школа питания Со.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "03 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 13  
 Директор С.А.Кустова

7 день цикл- меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	165/10	30,00	4,50	10,98	26,43	223,14
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/15	35,50	10,49	8,02	17,91	119,60
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	6,56	3,80	0,72	25,66	130,62
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,89</b>	<b>19,75</b>	<b>80,01</b>	<b>514,02</b>
<i>Обед</i>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, слив. соус, раст.масло, йодир.соль, сметана 15%, томат.паста, мука пшеничная)	50/40	46,00	9,21	9,97	10,19	176,79
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,13</b>	<b>782,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>196,97</b>	<b>43,58</b>	<b>45,05</b>	<b>180,14</b>	<b>1296,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством М.А. Мозаева т.ч.

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

Меню на "03 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №1013  
 Директор \_\_\_\_\_

7 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>							
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным на ВОДЕ (крупа пшениц., масло растит. соль йодир.)	165/10	43,00	14,23	10,81	24,79	213,96
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	6,06	3,80	0,72	25,66	130,62
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,53</b>	<b>11,96</b>	<b>70,26</b>	<b>432,24</b>
<i>Обед</i>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
98.06/540	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом красным основным (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук репч., хлеб пшен., раст.масло,томатное пюре,мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	10,45	10,43	176,79
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло растительное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,37</b>	<b>782,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1206</b>	<b>196,97</b>	<b>43,22</b>	<b>37,26</b>	<b>170,63</b>	<b>1215,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_