



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

2 день цикл меню



Меню на "12" мая 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов

№ 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, йодид. 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, йодид. 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>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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, йодид. 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
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени. муки, слив.масло 72%, йодид.соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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 йодид.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,03</b>	<b>25,17</b>	<b>100,63</b>	<b>801,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,42</b>	<b>44,26</b>	<b>181,32</b>	<b>1288,98</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кустова С.А.*

Ответственный по питанию

*Труф* | *Тимова О.В.*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

2 день цикл. меню



ГБОУ СОУ ОШ № 13

Директор

Меню на "12" мая 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
первая смена

№ 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, йодип. 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>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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>24,03</b>	<b>25,17</b>	<b>100,63</b>	<b>801,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,15</b>	<b>44,26</b>	<b>181,32</b>	<b>1288,98</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александров А.И., А.И.*

Ответственный по питанию

*Труф* | *Тимова О.В.*

Утверждено  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор «Школьного питания городского округа Жигулевск» С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 13  
 Директор Соловьев А.В.

Меню на "12 " мая 2026 г  
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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>24,03</b>	<b>25,17</b>	<b>100,63</b>	<b>801,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,03</b>	<b>25,17</b>	<b>100,63</b>	<b>801,80</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	190/15	9,46	0,16	0,03	10,22	62,99
		<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,16</b>	<b>3,93</b>	<b>53,72</b>	<b>302,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Соловьев А.В.*

Ответственный по питанию

*Соловьев А.В.*



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

2 день цикл. меню

Меню на "12" мая 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена



Согласовано  
 ГБОУ С (О) ОШ № 13  
 Директор Савицкий

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭП, ккал
<i>Завтрак</i>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодид. Соль.)	160/10	31,00	11,54	14,98	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, йодид. 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>18,94</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>
<i>Обед</i>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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, йодид. 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
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодид. соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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 йодид.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,03</b>	<b>25,17</b>	<b>100,63</b>	<b>801,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,15</b>	<b>44,11</b>	<b>181,32</b>	<b>1288,98</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Савицкий

Ответственный по питанию Труфанов, Кислова О.В.



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор

Меню на "12" мая 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

вторая смена

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
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
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшеи. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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>24,03</b>	<b>25,17</b>	<b>100,63</b>	<b>801,80</b>
	<b>Всего:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,03</b>	<b>25,17</b>	<b>100,63</b>	<b>801,80</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон ся.)	190/15	9,46	0,16	0,03	10,22	62,99
		<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,16</b>	<b>3,93</b>	<b>53,72</b>	<b>302,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кузнецов А. В.*

Ответственный по питанию

*Триф* | *Кустова С. А.*



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

ГБОУ СОШ № 13

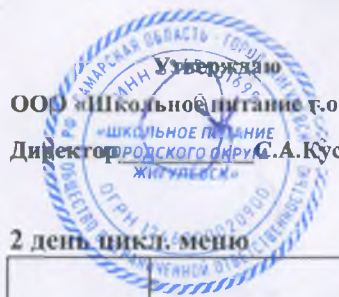
Меню на "12" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

2 день цикл. меню

№ 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.)	190/10	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
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)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>18,62</b>	<b>19,24</b>	<b>81,59</b>	<b>489,18</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
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)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны и пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>25,62</b>	<b>26,19</b>	<b>101,52</b>	<b>812,36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>44,24</b>	<b>45,43</b>	<b>183,11</b>	<b>1 301,54</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Александровна Веракина Ответственный по питанию С.А. Кустова | С.А. Кустова С.П.



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

Меню на "12" мая 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
вторая смена



2 день шк. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
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)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>25,62</b>	<b>26,19</b>	<b>101,52</b>	<b>812,36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>25,62</b>	<b>26,19</b>	<b>101,52</b>	<b>812,36</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	90	19,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	205/15	10,57	0,16	0,03	10,22	62,99
	<b>Итого:</b>	<b>410</b>	<b>59,57</b>	<b>9,59</b>	<b>8,05</b>	<b>24,80</b>	<b>210,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Ответственный по питанию Ольга Александровна



ООО «Николаевское питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

Меню на "12" мая 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

2 день цикл. меню



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	190/10	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
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)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>18,62</b>	<b>19,24</b>	<b>81,59</b>	<b>489,18</b>
<i>Обед</i>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
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)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>25,62</b>	<b>26,19</b>	<b>101,52</b>	<b>812,36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>44,24</b>	<b>45,43</b>	<b>183,11</b>	<b>1 301,54</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ирина Николаевна*

Ответственный по питанию

*Орлов*

*Александров С.Р.*

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ  
 ГОРОДСКОГО РАЙОНА  
 ЖИГУЛЕВСК»  
 Директор С.А.Кустова

Меню на "12" мая 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 13  
 Директор

2 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>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	190/10	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
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)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>18,62</b>	<b>19,24</b>	<b>81,59</b>	<b>489,18</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
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)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшеч. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>25,62</b>	<b>26,19</b>	<b>101,52</b>	<b>812,36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>44,24</b>	<b>45,43</b>	<b>189,83</b>	<b>1 301,54</b>

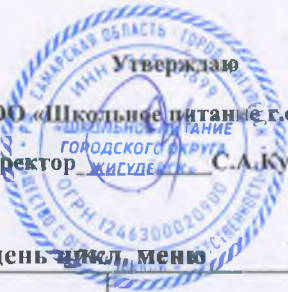
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ирина Николаевна*

Ответственный по питанию

*Ирина Николаевна*



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



Меню на "12" мая 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
вторая смена

2 день **завтрак, меню**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
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)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени муки, олив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	22,35	202,24
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>25,62</b>	<b>26,19</b>	<b>101,52</b>	<b>812,36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>25,62</b>	<b>26,19</b>	<b>101,52</b>	<b>812,36</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	90	19,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	10,57	0,16	0,03	10,22	62,99
	<b>Итого:</b>	<b>410</b>	<b>59,57</b>	<b>9,59</b>	<b>8,05</b>	<b>24,80</b>	<b>210,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ответственный по питанию

