

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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор

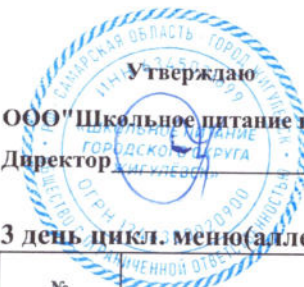
Меню на "29 " апреля 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов

3 день цикл, меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль.)	60/40	46,00	12,40	10,64	14,95	122,00
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль.)	100/50	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	215	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	500	82,06	18,24	19,86	80,65	519,25
Обед							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	736	114,91	24,47	25,33	100,20	741,67
	Всего:	1236	196,97	42,71	45,19	180,85	1260,92

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством
 Оуб. по ишт. Лапу / Лапуева Т.В.



ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"
 Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 10

Директор

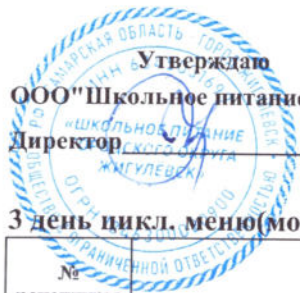
Меню на "29 " апреля 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов

3 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль)	60/45	50,00	13,35	13,33	15,01	151,67
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/50	30,00	3,24	8,80	31,20	242,03
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	98,46	20,64	22,79	90,81	594,40
Обед							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	22,63	242,23
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/45	49,00	10,75	7,09	22,87	152,46
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,16	21,40	227,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст. масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	821	133,65	28,87	28,54	124,33	911,06
	Всего:	1371	232,11	49,51	51,33	215,14	1505,46

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Матвишов А.*
 Дир. по м.м. *Дар / Кареева Г.В.*



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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 10
Директор Меркулова

Меню на "29 " апреля 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов

3 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецентуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
293/540	Цыплята жареные порциями с соусом красным основным (цыплята порц., мука пшенич., йодир. соль)	60/40	46,00	12,40	10,64	14,95	122,00
317	Овощи припущенные с растительным маслом	160	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	215	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	500	82,06	18,24	19,86	80,65	519,25
	Обед						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками(б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо кури.)	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло растительное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	736	114,91	24,47	25,33	100,20	741,67
	Всего:	1236	196,97	42,71	45,19	180,85	1260,92

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Доб. по смет.

Матвиенко
Сар / Каримова Г.В.