



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

Меню на " 10" декабря 2025 г.
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13/1
Директор _____

8 день цикла. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн. паста, масло растит. йодирован. соль)	35/55	33,00	11,44	8,53	20,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	18,56	19,35	81,29	498,42
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., том. паста, соль йодиров.)	40/170/40	56,00	16,88	19,18	49,48	324,20
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	781	110,17	24,16	25,01	100,66	711,15
	Всего:	1331	188,85	42,72	44,36	181,95	1 209,57

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Ильина *Чуракина*

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

Меню на "10" декабря 2025 г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13/17
 Директор

8 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат, паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	33,00	13,87	7,83	23,60	166,34
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	3,68	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	78,68	20,99	18,65	84,69	513,31
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	10,00	0,51	3,06	1,56	36,98
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, масло растит., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	40/170/40	56,00	16,88	19,18	49,48	324,20
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,17	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	711	110,17	24,16	25,01	100,66	711,15
	Всего:	1261	188,85	45,15	43,66	185,35	1 224,46

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

М.И. Магачевский