



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



Меню на "17 " апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

**5 день цикл. меню(молочный белок)**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	35/55	36,00	10,44	5,83	19,90	151,45
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,74</b>	<b>19,58</b>	<b>80,59</b>	<b>525,76</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль )	200/20/1	30,00	7,66	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>114,91</b>	<b>24,27</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>196,97</b>	<b>43,01</b>	<b>44,79</b>	<b>181,02</b>	<b>1248,55</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Матвеева*  
 отб по м.т. Кошкин С.А.



Утверждаю

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



Согласовано

ГБОУ СО(О)Ш № 10  
Директор

Меню на "17" апреля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов

5 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.,йодирован.соль)	35/55	36,00	10,44	11,83	23,90	151,45
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>17,00</b>	<b>18,17</b>	<b>82,65</b>	<b>468,46</b>
	<b>Обед</b>						
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль )	200/20/1	30,00	7,60	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	9,95	27,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>716</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>24,91</b>	<b>92,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1266</b>	<b>196,97</b>	<b>41,21</b>	<b>43,08</b>	<b>175,08</b>	<b>1191,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвеева  
Отл. по нум. Кочетков С.А



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



ГБОУ С(О)ОШ № 10  
 Директор Иванов

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

5 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,6	54,4
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль.)	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	9,95	27,06	271,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	205/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., 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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>826</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,42</b>	<b>120,26</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,30</b>	<b>211,56</b>	<b>1412,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванов  
 Отв. по мет. Кочетков С.А.