



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

Меню на "23 " марта 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов



Согласовано
Директор Или

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
Итого:		550	82,06	18,22	19,79	80,34	474,30
Обед							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
Итого:		736	114,91	24,18	25,56	100,50	761,86
Всего:		1286	196,97	42,40	45,35	180,84	1236,16

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвилов

Ответственный по питанию Кочеткова



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

1 день цикл. меню

Меню на "23 " марта 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
вторая смена



ГБОУ С (О)ОШ № 11

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Обед						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	736	114,91	24,18	25,56	100,50	761,86
	Всего:	736	114,91	24,18	25,56	100,50	761,86
	Полдник						
ПР/ПР	Оладьи домашние с фруктовым повидлом (мука пшен.,сахар,меланж,масло растит.,повидло,сыворожка,соль йодиров.,разрыхлитель,лим.кислота)	50/30	29,00	8,30	7,60	21,10	159,50
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	Итого:	300	39,46	8,40	7,63	31,11	200,16

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Маммилова И

Ответственный по питанию Коремцова И



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор С.А.Кустова
 1 день цикл. меню

Меню на "23 " марта 2026 г
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)
 первая смена



ГБОУ С (О)ОШ М
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная)	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
Итого:		550	82,06	18,22	19,79	80,34	474,30
<i>Обед</i>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
Итого:		736	114,91	24,18	25,56	100,50	761,86
Всего:		1286	196,97	42,40	45,35	180,84	1236,16

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мещерякова

Ответственный по питанию Кочеткова



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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор

Меню на "23 " марта 2026 г
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)

1 день цикл меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
Обед							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	736	114,91	24,18	25,56	100,50	761,86
	Всего:	736	114,91	24,18	25,56	100,50	761,86
Полдник							
ПР/ПР	Оладьи домашние с фруктовым повидлом (мука пшен.,сахар,меланж,масло растит., повидло,сыворожка,соль йодиров. разрыхлитель лим кислота)	50/35	29,00	8,30	7,60	21,10	159,50
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	Итого:	300	39,46	8,40	7,63	31,11	200,16

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мамашова

Ответственный по питанию Кочеткова



Меню на "23 " марта 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов (средства родительской платы)

1 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	736	114,91	24,18	25,56	100,40	761,86

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Метелица

Ответственный по питанию Кочеткова

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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 11
 Директор М.И.Сидорова



Меню на "23 " марта 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
 первая смена

1 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало	55/35	36,00	9,72	8,13	14,39	100,30
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	36,05	202,24
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	82,06	18,22	19,79	80,34	474,30
Обед							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	200/15/10/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
265	Плов из свинины(свинина мякоть, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/170	56,00	13,58	11,89	41,51	364,75
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	736	114,91	24,18	25,56	100,50	761,86
	Всего:	1286	196,97	42,40	45,35	180,84	1236,16

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мамшилова

Ответственный по питанию Кореткова



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



Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор

Меню на "23 " марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

1 день-цикл, меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	47,00	9,97	8,68	14,99	100,8
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	575	95,46	19,92	20,58	90,89	523,08
Обед							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	Итого:	826	133,65	25,80	27,48	106,58	802,80
	Всего:	1401	229,11	45,72	48,06	197,47	1 325,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мещилов

Ответственный по питанию Лафр, Лафеева Т.В.



**Меню на "23" марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)**

1 день цикл-меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	47,00	9,97	8,68	14,99	100,8
309	Макаронные изделия отварные (макарони из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	216,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	575	95,46	19,92	20,58	90,89	523,08
Обед							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	Итого:	826	133,65	25,80	27,48	106,58	802,80
	Всего:	1401	229,11	45,72	48,06	197,47	1 325,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мещанинов

Ответственный по питанию Сапр, Саркисов Т.В.



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

Меню на "23 " марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10



№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	47,00	9,97	8,68	14,99	100,80
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	575	95,46	19,92	20,58	90,89	523,08
Обед							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
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	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	Итого:	826	133,65	25,80	27,48	106,58	802,80
	Всего:	1401	229,11	45,72	48,06	197,47	1325,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Маммилова И

Ответственный по питанию Капр, Лакшина Г.В.