

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



Меню на "26 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшениц,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплдн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, моркови, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,03	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>44,13</b>	<b>180,85</b>	<b>1214,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Маммилова

Ответственный по питанию Кочеткова



Меню на "26 " марта 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
вторая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,0	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>6,60</b>	<b>4,03</b>	<b>43,51</b>	<b>250,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Мотымова*

Ответственный по питанию

*Кочеткова*

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор



Меню на "26 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворотка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., растит.масло, слив.масло, йодир. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,0	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат паста, мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>44,13</b>	<b>180,85</b>	<b>1214,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мещерякова

Ответственный по питанию Кочеткова



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

4 день цикл: меню

Меню на "26 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 первая смена

ГБОУ С (О)ОШ №



Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,03	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>44,13</b>	<b>180,85</b>	<b>1214,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Маммилова

Ответственный по питанию Кочеткова



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



ГБОУ СОУШ №...  
Директор...

Меню на "26 " марта 2026 г  
для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)  
вторая смена

4 день цикл / меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,0	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль, томат пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>6,60</b>	<b>4,03</b>	<b>43,51</b>	<b>250,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Метелкова, Л

Ответственный по питанию Кочеткова, Л



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О) ОШ №

Директор

Меню на "26 " марта 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов ( средства родительской платы)

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,03	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Маммеева, И

Ответственный по питанию

Кочеткова, И

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

Меню на "26" марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор И.И.Иванов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	16,32	35,90	256,16
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	7,05	29,70	161,05
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплдн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир.соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>23,72</b>	<b>100,52</b>	<b>582,62</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/45	44,00	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,70</b>	<b>27,17</b>	<b>106,50</b>	<b>776,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>47,68</b>	<b>50,89</b>	<b>207,02</b>	<b>1359,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Метелица А.А.

Ответственный по питанию Сафр. Сафеева Т.В.



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



Согласовано:  
 Директор

Меню на "26 " марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
 4 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>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплоди.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>20,72</b>	<b>100,52</b>	<b>583,52</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., раст.масло, мясо кур., укроп,зелень, йод.соль)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	50/45	44,00	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,70</b>	<b>27,17</b>	<b>106,50</b>	<b>776,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>47,68</b>	<b>47,89</b>	<b>207,02</b>	<b>1 360,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мамминов А.

Ответственный по питанию Сафр , Сафина Т.В.



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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 20



Меню на "26" марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплodн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>20,72</b>	<b>100,52</b>	<b>583,52</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/45	44,00	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,70</b>	<b>27,17</b>	<b>106,50</b>	<b>776,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>47,68</b>	<b>47,89</b>	<b>207,02</b>	<b>1 360,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мамшилова А.

Ответственный по питанию Сафр , Саркисо Т.В.