



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



Согласовано

Меню на "13" мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

3 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
271/331	Котлеты домашние с соусом сметанным с томатом(свинина мякоть,пшеничн.хлеб,сухари,растит.масло,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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>80,65</b>	<b>519,25</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч.,свинина, томат.поре, 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	22,86	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
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,50</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>196,97</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>181,15</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр Добряков*



ООО "Никальное питание в.о. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

3 день цикл меню (аллергия на куриный белок)

Меню на "13" мая 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов



Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 7

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
271/331	Котлеты домашние с соусом сметанным с томатом(свинина мякоть,пшеничн.хлеб,сухари,растит.масло,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	27,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>20,64</b>	<b>22,79</b>	<b>90,81</b>	<b>594,40</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., моркови, свекла, лук репч.,свинина, 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 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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,87</b>	<b>28,54</b>	<b>124,33</b>	<b>911,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>229,11</b>	<b>49,51</b>	<b>51,33</b>	<b>215,14</b>	<b>1505,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А.Кустова* / *С.А.Кустова*



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



Меню на "13" мая 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов

3 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>						
293/540	Цыплетя жареные порциями с соусом красным основным (цыплетя 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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>80,65</b>	<b>519,25</b>
	<b>Обед</b>						
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птлицы, томат.поре, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	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 поре)	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
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>196,97</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>180,85</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Рубекина Рубеменовна*


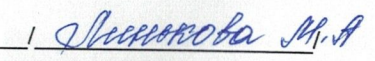

 Утверждаю  
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"  
 Директор С.А.Кустова  
 3 день цикл. меню (молочный белок)

Меню на "13 " мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 7  
 Директор 

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/540	Цыплята жареные порциями с соусом красным основным (цыплята порц., мука пшенич., йодир. соль)	60/45	50,00	13,35	13,33	15,01	151,67
317	Овощи припущенные с растительным маслом	190	27,00	3,24	8,80	31,20	242,03
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	220	14,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>97,46</b>	<b>20,64</b>	<b>22,79</b>	<b>90,81</b>	<b>594,40</b>
<b>Обед</b>							
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 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 растительное)	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
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>28,87</b>	<b>28,54</b>	<b>124,33</b>	<b>911,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>231,11</b>	<b>49,51</b>	<b>51,33</b>	<b>215,14</b>	<b>1505,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством  | 

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

3 день цикл меню (аллергия на рыбу)

Меню на "13" мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 7 имени Т.Г. Шевченко  
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>80,65</b>	<b>519,25</b>
<b>Обед</b>							
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.)	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
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>196,97</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>180,85</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Ревенко Д.В.*

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

Меню на "13" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 4 с/п  
 Директор \_\_\_\_\_

3 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>							
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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>98,46</b>	<b>20,64</b>	<b>22,79</b>	<b>90,81</b>	<b>594,40</b>
<b>Обед</b>							
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.)	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
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,87</b>	<b>28,54</b>	<b>124,33</b>	<b>911,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>232,11</b>	<b>49,51</b>	<b>51,33</b>	<b>215,14</b>	<b>1505,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_