



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



ГБОУ С (О)ОШ № 7  
 Директор *С.А.Кустова*

Меню на "20" марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

10 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав *			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
271/540	Котлеты домашние с соусом красным основным (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,49	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,56</b>	<b>567,91</b>
<i>Обед</i>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, моркови, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,40</b>	<b>98,88</b>	<b>764,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,12</b>	<b>45,04</b>	<b>179,44</b>	<b>1332,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *А.В.Семезов*



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



Меню на "20" марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

10 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>							
271/540	Котлеты домашние с соусом красным основным (говядина, свинина мякоть, пшен. хлеб, сухари, раст. масло, йодиров. соль)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	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>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	27,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томат. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	165	20,00	3,28	5,66	22,96	162,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,44</b>	<b>109,29</b>	<b>802,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,34</b>	<b>200,43</b>	<b>1432,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Handwritten signatures]*



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

Меню на "20" марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов



Согласовано  
 ГБОУ С(О)Ш № 1  
 Директор

10 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томат.поре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	24,49	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, соль йодированная,масло растит. )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>81,56</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>23,48</b>	<b>23,50</b>	<b>98,88</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>42,25</b>	<b>43,14</b>	<b>180,44</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Резванова И.А.



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

Меню на "20" марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов



Согласовано  
 Директор

10 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир сол томат пюре мука пшеничная)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло растит. )	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	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>560</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	27,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн.паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр.лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	165	20,00	3,28	5,66	22,96	162,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,44</b>	<b>109,29</b>	<b>802,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,34</b>	<b>200,43</b>	<b>1432,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Лесникова М.А.*

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

Согласовано  
 ГБОУ СОУОШ № 1  
 Директор

Меню на "20" марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

10 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло сливочное )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,96</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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	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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,40</b>	<b>98,88</b>	<b>764,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,12</b>	<b>45,04</b>	<b>179,84</b>	<b>1332,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Резьмаев - Резьмаева Л.Н.*

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 7  
 Директор

Меню на "20" марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

10 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.томат.пюре.мука пшеничная)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	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>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	27,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	165	20,00	3,28	5,66	22,96	162,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,44</b>	<b>109,29</b>	<b>802,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,34</b>	<b>200,43</b>	<b>1432,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством  / 