



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

Согласовано:

ГБОУ С (О)ОШ № 227



Меню на "22" мая 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

10 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>							
295/540	Котлеты руленные из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	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>570</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 репчат., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины ( свинина, лук репчат., томаты, паста, масло растит., мука и/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)	150	20,00	3,28	5,96	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	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1 428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Миникова Н.С.* Ответственный по питанию *Машур, Маргарита С.В.*



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

Меню на "22" мая 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена



Согласовано  
 ГБОУ С (ОО)ПН № 11  
 Директор *С.А.Кустова*

№ 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, соль, томат. паста, 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 репчат., крупа, раст. масло, укроп зеленый, пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томат. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир, соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	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>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,25</b>	<b>45,14</b>	<b>181,54</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *В.В.Васильева* Ответственный по питанию *Ковалева* / *Ковалева Н.А.*



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

Согласовано:  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 7



Меню на "22" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
 первая смена

10 день цикла меню

№ 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>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	24,3	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)	150	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1 428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Лимонова Н.А. Ответственный по питанию Машин, Масурото О.В.

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

10 день цикл. меню

Меню на "22" мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 первая смена

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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (месо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст.масло, йодир, соль, 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 репчат., крупа, раст. масло, укроп зелень, ледяени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томат паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	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>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,25</b>	<b>45,14</b>	<b>181,54</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Светлана С. Светлова

Ответственный по питанию

Ковалева И.А. Ковалева И.А.



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

Меню на "22" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов



10 день цикл меню

№ 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, соль йодир. соль йодир. (по рецепту))	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>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 репчат., крупа, раст. масло, укроп зелень, лельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томаты, 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	5,96	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	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Линькова И.А. Ответственный по питанию Малишев, Матусово О.В.



Меню на "22" мая 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов ( средства родительской платы)

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
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, сельмен) )	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томаты, паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
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	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>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ирина Александровна Кустова*

Ответственный по питанию

*Ковалева И.И.*



ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

10 день цикла меню

Меню на "22" мая 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов



ГБОУ СОШ № 7

Согласовано

Директор

№ 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. сулари, 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>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ирина Николаевна Добрякина*

Ответственный по питанию

*Ковалева*

*Ковалева В.А.*



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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7



Меню на "22" мая 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

10 день цикл. меню

№ 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 (мисо 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>570</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 репчат., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томаты,паста,масло растит.,мука и/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)	150	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1 428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильина Н.А. Ответственный по питанию Машин ; Матурова О.В.