



ООО «Прибор» г.д. Жигулевск  
 Директор С.А. Кустова

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О) ОШ № 1  
 Директор

2 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>							
295/540	Котлеты рубленные с соусом красным основным (свиная, шпек, хлеб, молоко 2,5 %, шпек, сахар, раст. масло, йодир. соль, тмин, перец, мука пшеничная)	50/40	48,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон с/к)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,41</b>	<b>80,20</b>	<b>551,03</b>
<i>Обед</i>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель и/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морковь, лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.)	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>761</b>	<b>114,91</b>	<b>26,87</b>	<b>26,67</b>	<b>115,50</b>	<b>832,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,42</b>	<b>46,08</b>	<b>195,70</b>	<b>1383,90</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Рубекина / Рубекина*



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

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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОН № 4



2 день - пикл. 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>						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (сметана, шпек, хлеб, молоко 2,5 %, шпек, сушари, раст. масло, болгар. сол, томат. пюре, мука пшеничная)	60/45	50,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	27,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон с/к.)	205/15	12,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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>20,18</b>	<b>19,65</b>	<b>89,15</b>	<b>594,83</b>
	<b>Обед</b>						
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/р., крупа перловая, осетры консервир., морковь, лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зеленый, болгар. сол.)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
ПР/540	Тефтели из индейки с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшеничной, слив. масло 72%, болгар. сол.)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>28,93</b>	<b>28,61</b>	<b>117,08</b>	<b>856,04</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>49,11</b>	<b>48,26</b>	<b>206,23</b>	<b>1 450,87</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Меню Куцова С.А.

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

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ №  
 Директор *[Подпись]*

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

2 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, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	50/40	48,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,41</b>	<b>80,20</b>	<b>551,03</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель ш/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимонн. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>761</b>	<b>110,17</b>	<b>26,87</b>	<b>26,67</b>	<b>115,50</b>	<b>832,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>192,23</b>	<b>42,42</b>	<b>46,08</b>	<b>195,70</b>	<b>1383,90</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Подпись]*

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 7

Директор Александров

2 день цикла: 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 (мисо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир, сол. томат. пюре, мука пшеничная)	60/45	50,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	180	27,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	12,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржанах, 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>20,18</b>	<b>19,65</b>	<b>89,15</b>	<b>594,83</b>
	<b>Обед</b>						
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир, соль)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макаронные из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир, соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржанах, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>137,50</b>	<b>28,93</b>	<b>28,61</b>	<b>117,08</b>	<b>856,04</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>232,96</b>	<b>49,11</b>	<b>48,26</b>	<b>206,23</b>	<b>1 450,87</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Александрова М.А.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор

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

2 день диет. 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	48,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный,сахар,лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,41</b>	<b>80,20</b>	<b>551,03</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы,консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>761</b>	<b>114,91</b>	<b>26,87</b>	<b>26,67</b>	<b>115,50</b>	<b>832,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,42</b>	<b>46,08</b>	<b>195,70</b>	<b>1383,90</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Светлана Светлова*



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

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



Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 7 им.Е.В.Варшавского

Директор *[Signature]*

2 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., пшеа. хлеб, молоко 2,5 %, пшеа. сухари, раст.масло, йодир.сол.топак.пюре.мука пшеничная!)	60/45	50,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	180	27,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	12,00	0,16	0,03	10,22	62,99
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>20,18</b>	<b>19,65</b>	<b>89,15</b>	<b>594,83</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макарониз пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>28,93</b>	<b>28,61</b>	<b>117,08</b>	<b>856,04</b>
<b>Всего:</b>		<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>49,11</b>	<b>48,26</b>	<b>206,23</b>	<b>1 450,87</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *[Signature]* Иванова М.А.