

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"
 Директор С.А.Кустова
 5 день цикл. меню

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 1 им. Героя Советского Союза
 Директор Иванов И.И.

Меню на " 04 " сентября 2026 г.
 для обучающихся 1 — 4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль, вода)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль, вода)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	500	82,06	18,68	19,93	80,35	504,33

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванов И.И. 24.08.26 Ответственный по питанию Коваленко Н.И. 24.08.26

Ф.И.О. подпись дата получения Ф.И.О. подпись дата получения



ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

5 день цикл. меню



Согласовано

ГБОУ СОШ № 71

Директор

Меню на " 04 " сентября 2026 г.

для обучающихся 1 — 4 классов (средства родительской платы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят,со сметаной, зеленью(б/х капуста, картофель, лук репч.,морковь, мясо кур.,зел.горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	200/15/5/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
295/540	Котлеты рубленные с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	6,46	12,45	176,79
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая,морковь,лук репчатый,масло растительное,масло сливочное,соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином 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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	776	114,91	24,37	25,51	100,84	792,34

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Михайлова И.А. 24.09.26
Ф.И.О. подпись дата получения

Ответственный по питанию

Заваленко Н.Ф. 24.09.2026
Ф.И.О. подпись дата получения

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"
 Директор С.А.Кустова
 5 день цикл. меню

Меню на " 04 " сентября 2026 г.
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 7
 Директор
 Химический состав

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	50/185	65,00	15,20	14,31	37,60	308,90
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	550	95,46	20,45	21,30	89,97	599,77
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зелению (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	10,65	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01
	Всего:	1381	229,11	46,86	48,41	194,92	1407,78

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Миникова 27.08.26 Ответственный по питанию Матвеев 27.08.26
 Ф.И.О. подпись дата получения Ф.И.О. подпись дата получения



Утверждаю
ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

5 день цикл. меню

Меню на " 04" сентября 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
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина выкоч, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	500	82,06	18,68	19,93	80,35	504,33
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., жел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/5/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
295/540	Котлеты рубленные с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	6,46	12,45	176,79
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином 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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	776	114,91	24,37	25,51	100,84	792,34
	Всего:	1276	196,97	43,05	45,44	181,19	1 296,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Коваленко Н.Ф. 24.09.26

Ответственный по питанию

Коваленко Н.Ф. 24.09.26

Утверждаю
ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

Меню на " 04" сентября 2026 г.

для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

5 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	50/185	65,00	15,20	14,31	37,60	308,90
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	550	95,46	20,45	21,30	89,97	599,77
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленом (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр лист)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат пюре, мука пшеничная)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	10,65	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01
	Всего:	1381	229,11	46,86	48,41	194,92	1 407,78

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Сидорова А.А. 27.08.26

Ответственный по питанию

Матвеева В.В. 27.08.26

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения

5 день диет. меню

Меню на " 04" сентября 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
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	550	82,06	18,68	19,35	80,35	498,42
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., жел. прошек коне., раст. масло, яйцо куриное, сметана 15%, йодир, соль, лав. лист.)	200/15/5/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
295/540	Котлеты рубленные с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир, соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	6,46	12,45	176,79
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином 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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	776	114,91	24,37	25,51	100,84	792,34
	Всего:	1326	196,97	43,05	44,86	181,19	1 290,76

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Романова М.В. 27.08.26
 Ф.И.О. подпись дата получения

Ответственный по питанию Коваленко Н.Ф. 24.09.2026
 Ф.И.О. подпись дата получения

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

5 день цикл. меню

Меню на " 04" сентября 2026 г.

для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 1
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст.масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	50/185	65,00	15,20	14,31	37,60	308,90
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислоты)	200	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
	Итого:	550	95,46	20,45	21,30	89,97	599,77
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленные с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	10,65	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01
	Всего:	1381	229,11	46,86	48,41	194,92	1 407,78

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванова И.И. 24.08.26

Ф.И.О. подпись дата получения

Ответственный по питанию Майгуров М.А. 27.08.26

Ф.И.О. подпись дата получения

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

5 день цикл. меню

Меню на " 04" сентября 2026 г.
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	50/185	65,00	15,20	14,31	37,60	308,90
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	550	95,46	20,45	21,30	89,97	599,77
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, зел. горошек конс., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленные с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат пюре, мука пшеничная)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	10,65	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01
	Всего:	1381	229,11	46,86	48,41	194,92	1 407,78

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Линькова 27.08.26 Ответственный по питанию Маргулова 27.08.26

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения