



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

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



Согласовано  
ГБОУ С (О) ОШ № 11  
Директор [Signature]

8 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>						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, томат-паста, лук репч., соль йод., масло раст.)	40/50	36,00	10,98	6,53	19,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,13</b>	<b>19,75</b>	<b>80,50</b>	<b>500,09</b>
	<b>Обед</b>						
70	Овощи консервированные (огурец порционнно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	18,45	227,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (свинина, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	22,18	51,97	324,20
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
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>25,01</b>	<b>100,41</b>	<b>711,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>44,76</b>	<b>180,91</b>	<b>1 212,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Девстаева А.А.

Утверждено  
 ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

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

Согласовано  
 ГБОУ СО (О)ОШ №

Директор

8 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>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, томат-паста, лук репч. соль йод, масло раст)	45/50	47,00	10,98	6,74	20,60	151,60
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,58</b>	<b>20,20</b>	<b>90,85</b>	<b>544,04</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	40	10,65	0,16	0,02	0,34	2,60
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	18,94	229,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (свинина, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	60/180/50	69,00	17,97	23,63	53,22	368,58
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,33</b>	<b>27,68</b>	<b>101,47</b>	<b>753,56</b>
<b>Всего:</b>		<b>1421</b>	<b>229,11</b>	<b>44,91</b>	<b>47,88</b>	<b>192,32</b>	<b>1297,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова* | *С.А. Кустова*



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



Согласовано

ГБОУ С (ОО) ОИ № 71  
 Директор

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

8 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>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и ЛУКОМ (мясо цыплят, томат-паста, лук репч., соль йод, масло раст)	40/50	36,00	10,98	6,53	19,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, Йодир. Соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,13</b>	<b>19,75</b>	<b>80,50</b>	<b>500,09</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	18,45	227,03
284	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, масло растит., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	22,18	51,97	324,20
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
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>25,01</b>	<b>100,41</b>	<b>711,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>44,76</b>	<b>180,91</b>	<b>1 212,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Дебятая Л.А.*





Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОИ № 7

Директор

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

8 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>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком(мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	36,00	10,98	6,53	19,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,13</b>	<b>19,75</b>	<b>80,50</b>	<b>500,09</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
103	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, морковь, лук репч., макаронные изделия, раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	18,45	227,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	22,18	51,97	324,20
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
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>25,01</b>	<b>100,41</b>	<b>711,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>44,76</b>	<b>180,91</b>	<b>1 212,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Девятова* | *Девятова ИА*



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



Согласовано  
 ГБОУ С (ОО) Ш № 7  
 Директор Жигулёвск

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

8 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>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	45/50	47,00	10,98	8,74	20,60	151,60
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,58</b>	<b>22,20</b>	<b>90,85</b>	<b>544,04</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	40	10,65	0,16	0,02	0,34	2,60
103	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, морковь, лук репч., макаронные изделия, раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	18,94	229,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	60/180/50	69,00	17,97	23,63	53,22	368,58
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,33</b>	<b>27,68</b>	<b>101,47</b>	<b>753,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>229,11</b>	<b>44,91</b>	<b>49,88</b>	<b>192,32</b>	<b>1297,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Жигулёвск 1. Шиникова М.А.