

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

4 день цикл. меню

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

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							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, молоко, яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар, соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	16,32	35,90	256,16
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшеничная, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	7,05	29,70	161,05
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодная рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	Итого:	570	95,46	21,98	23,72	100,52	582,62
Обед							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшеничная, яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
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)	50/45	44,00	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	846	133,65	25,70	27,17	106,50	776,91
	Всего:	1416	229,11	47,68	50,89	207,02	1359,53

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова

Ответственный по питанию

Бурмистров С.О.



Утверждаю
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор ООО «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЖИГУЛЕВСК» С.А.Кустова

4 день цикл. меню

Меню на "26" марта 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
 первая смена

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	Итого:	500	82,06	18,73	19,06	80,38	478,09
Обед							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., масло кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,03	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль, томат марш. соус пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупя рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	771	114,91	24,36	25,07	100,47	736,48
	Всего:	1271	196,97	43,09	44,13	180,85	1214,57

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И. Дуемкина

Ответственный по питанию Бурисенцова Е.О.



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 9

Директор



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

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, молоко, яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар, соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплодн. рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	Итого:	500	82,06	18,73	19,06	80,38	478,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ф. Душина

Ответственный по питанию В. Вуршиштова Э.О.

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор [подпись]

Меню на "26" марта 2026 г
 для обучающихся 1 — 4 классов (средства родительской платы)

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшениц., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,03	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	771	114,91	24,36	25,07	100,47	736,48

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [подпись]

Ответственный по питанию [подпись]

Бурмистров Е.О

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



Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор [подпись]



Меню на "26" марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

4 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, молоко, яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар, соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом (мука пшен, сахар, мол. сыворотка, растит. масло, меланж, фруктовое повидло, соль йодир., лим. кислота, разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина) (чай черный, сахар, черноплоды, рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	Итого:	570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., мясо птицы, морковь, зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло,	50/45	44,00	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	846	133,65	25,70	27,17	106,50	776,91
	Всего:	1416	229,11	47,68	47,89	207,02	1 360,43

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [подпись]

Ответственный по питанию [подпись] Бурмистрова Е.О.

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

Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 9
 Директор

Меню на "26" марта 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
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	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	Итого:	570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/45	44,00	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупя рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	831	133,65	25,70	27,17	106,50	776,91
	Всего:	1401	229,11	47,68	47,89	207,02	1 360,43

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И. Душина

Ответственный по питанию Бурмистрова И.О.