

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

Меню на " 21" января 2026 г.
для обучающихся 1 — 4 классов

ГБОУ С (О)ОШ № _____
Директор _____

Согласовано

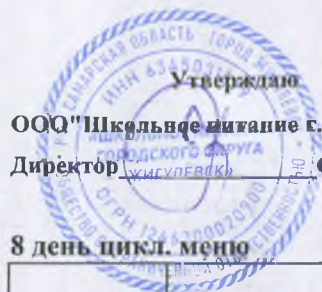
8 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
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	8,74	20,20	109,54
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
	Итого:	550	82,06	18,10	19,56	80,29	456,51
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	20,65	197,03
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	19,18	49,48	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
	Итого:	781	114,91	24,16	25,01	100,66	711,15
	Всего:	1331	196,97	42,26	44,57	180,95	1 167,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А. Кустова



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



Меню на " 21" января 2026 г.
для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)

8 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	20,65	197,03
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	19,18	49,48	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
	Итого:	781	114,91	24,16	25,01	100,66	711,15
	Всего:	781	114,91	24,16	25,01	100,66	711,15
	<i>Полдник</i>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	190/15	9,46	0,13	0,02	15,20	62,00
	Итого:	300	39,46	3,95	1,93	47,20	221,70

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Иванова Н.И.

ООО "Школа по питанию г.в. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова



Меню на " 21 " января 2026 г.

для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

ГБОУ СОШ № 13



8 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	20,65	197,03
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	19,18	49,48	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
	Итого:	781	114,91	24,16	25,01	100,66	711,15
	Всего:	781	114,91	24,16	25,01	100,66	711,15
	Полдник						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	190/15	9,46	0,13	0,02	15,20	62,00
	Итого:	300	39,46	3,95	1,93	47,20	221,70

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.И. Кустова

Утверждаю
 ООО "Школьное питание с. Жигулевск"
 Директор  С.А.Кустова

Меню на " 21 " января 2026 г.
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано
 ГБОУ СОШ № 13

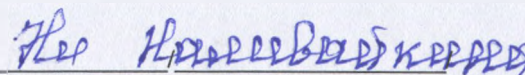
Директор 

8 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	50/40	53,00	10,98	8,74	20,46	109,54
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	180	27,00	3,55	6,68	26,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	12,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	595	110,00	19,25	19,75	89,28	489,81
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	21,94	206,44
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	18,97	20,63	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.)	30/30	6,50	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	891	137,50	26,68	27,72	105,69	764,94
	Всего:	1486	247,50	45,93	47,47	194,97	1254,75

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



ООО "Школьное питание с.о. Жигулевск"

Директор: С.А. Кустова

8 день цикл. меню

Меню на " 21 " января 2026 г.

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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 13

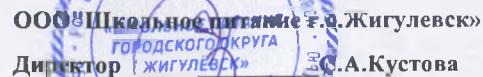
Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	70	15,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст.)	40/50	37,00	10,98	8,74	5,59	109,54
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	180	27,00	3,55	6,68	25,82	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
	Итого:	610	95,46	19,55	19,80	75,63	500,31
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч. луком	45	10,65	0,51	3,06	1,56	36,98
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	21,94	206,44
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	18,97	20,63	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
	Итого:	846	133,65	26,68	27,72	105,69	764,94
	Всего:	1456	229,11	46,23	47,52	181,32	1 265,25

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ирина Николаевна



для обучающихся 5—11 классов (детям мобилизованных лиц)

первая смена

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

The Harrods Kitchen



Директор
СОШ № 13



Меню на " 21" января 2026 г.
для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

8 день цикл: меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
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	23,60	109,54
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	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
	Итого:	575	95,46	19,55	19,80	93,64	500,31
	Обед						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	45	10,65	0,51	3,06	1,56	36,98
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	21,94	206,44
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	18,97	20,63	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
	Итого:	846	133,65	26,68	27,72	105,69	764,94
	Всего:	1421	229,11	46,23	47,52	199,33	1 265,25

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ирина Николаевна