

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

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 13  
 Директор С.А.Кустова

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат,паста,масло растит.,йодирован.соль)	35/55	36,00	10,44	11,83	23,90	151,45
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
378	Чай с молоком с сахаром ( чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
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>18,35</b>	<b>19,54</b>	<b>80,02</b>	<b>479,20</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат, пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль )	200/20/1	30,00	7,66	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,27</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>196,97</b>	<b>42,62</b>	<b>44,75</b>	<b>180,45</b>	<b>1201,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александрова Т.И.

Ответственный по питанию Труфанова О.В.

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 132

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 первая смена

5 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат, паста, масло растит., йодирован. соль)	35/55	36,00	10,44	11,83	23,90	151,45
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
378	Чай с молоком с сахаром (чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
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>18,35</b>	<b>19,54</b>	<b>80,02</b>	<b>479,20</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел. горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат, пюре, масло раст., укроп зелень, лавр лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь., мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир. том. паста, чеснок, лук)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,27</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>196,97</b>	<b>42,62</b>	<b>44,75</b>	<b>180,45</b>	<b>1201,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Мозаева Ч.Ч.А.*

Ответственный по питанию

*Тейф*

*Кемова О.В.*



Меню на "17 " апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 вторая смена

5 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат, шоре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль.)	200/20/1	30,00	7,60	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том.паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,37</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,37</b>	<b>722,79</b>
<i>Полдник</i>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
376	Чай с сахаром( чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,10</b>	<b>3,93</b>	<b>53,51</b>	<b>280,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Мозанова Т.А.

Ответственный по питанию Триф. Трещова О.В.

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

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)

Согласовано



5 день цикл. меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	35/55	36,00	10,44	11,83	23,90	151,45
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
378	Чай с молоком с сахаром ( чай черный, молоко, сахар)	200/15	10,00	1,55	1,63	17,35	90,61
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>18,35</b>	<b>19,54</b>	<b>80,02</b>	<b>479,20</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль.)	200/20/1	30,00	7,60	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1291</b>	<b>188,86</b>	<b>42,56</b>	<b>44,75</b>	<b>180,45</b>	<b>1201,99</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Магалева И.И.

Ответственный по питанию Триф. Кемова О.В.



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



Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>5 день цикл. меню</b>							
<b>вторая смена</b>							
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,60	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том. паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,10</b>	<b>3,93</b>	<b>53,51</b>	<b>280,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Морозова Т.И.

Ответственный по питанию Триф. Темнова О.В.

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_  
 ГБОУ  
 № 13

Меню на "17" апреля 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
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль )	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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	Булочка Ромашка(мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,60</b>	<b>219,50</b>	<b>1 412,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Воронкина Ответственный по питанию \_\_\_\_\_!

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор  С.А.Кустова

ГБОУ С(О)ОШ №

Согласовано  
Директор  СОШ № 13

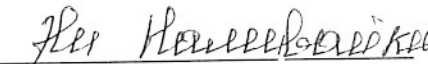
Меню на "17" апреля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

5 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>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель, п/ф., морк., лук репч., томат, шпоре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том.паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
<i>Полдник</i>							
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/40	48,00	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	220/15	11,57	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>325</b>	<b>59,57</b>	<b>9,59</b>	<b>8,05</b>	<b>24,80</b>	<b>210,23</b>

Продукты не содержат ГМО

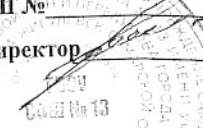
Заведующий производством  Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор  С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор 

Меню на "17" апреля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
первая смена

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72% йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лаври лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,60</b>	<b>219,50</b>	<b>1 412,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством  Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано  
ГБОУ С(О)ОШ №

Директор

Меню на "17" апреля 2026 г

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

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томат.паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел. горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь., мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир. том.паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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	Булочка Ромашка (мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,60</b>	<b>219,50</b>	<b>1 412,85</b>

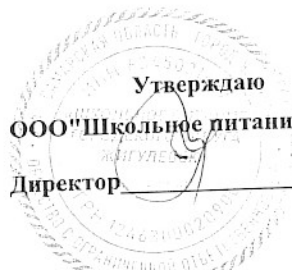
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

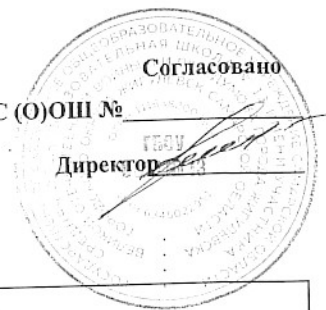
Нел Неллерсберг

Ответственный по питанию

/



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



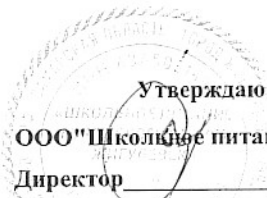
Согласовано  
 ГБОУ С (О) ОШ № 1  
 Директор \_\_\_\_\_

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>5 день цикл. меню</b>							
<b>вторая смена</b>							
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том. паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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	Булочка Ромашка (мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
<b>Полдник</b>							
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/40	48,00	9,49	8,02	14,79	169,57
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	220/15	11,57	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>325</b>	<b>59,57</b>	<b>9,59</b>	<b>8,05</b>	<b>24,80</b>	<b>210,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ Ответственный по питанию \_\_\_\_\_



Утверждаю

ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор \_\_\_\_\_ С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Меню на "17" апреля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль )	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	205/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,60</b>	<b>219,50</b>	<b>1412,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванова И.И. Ответственный по питанию Иванова И.И.