



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

Меню на "08" мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов



Согласовано

Директор [Signature]

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло сливочное )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,96</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
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	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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,25</b>	<b>45,14</b>	<b>181,54</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Signature]

Ответственный по питанию [Signature] [Signature]

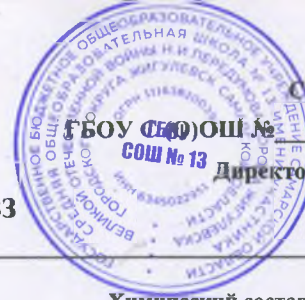


Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

10 день цикл. меню



Согласовано

ГБОУ СОШ № 13  
Директор [Signature]

Меню на "08" мая 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, до 100 сол томат пюре мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,96</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
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	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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,25</b>	<b>45,14</b>	<b>181,54</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Signature]

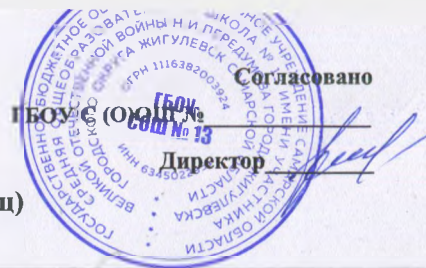
Ответственный по питанию [Signature] [Signature]



Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ СОШ № 13

Директор

Меню на "08 " мая 2026 г

для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)

10 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>						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
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	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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Плюшка "Московская"	100	25,00	4,35	3,17	28,89	161,79
389	Сок фруктовый	205	14,46	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>4,55</b>	<b>3,43</b>	<b>51,49</b>	<b>253,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Мозаиква Н.Н. Ал

Ответственный по питанию

Триф ; Кендра О.В.

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

10 день цикл. меню

Меню на "08" мая 2026 г

для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

ГБОУ СО(О)ОП № 13

Согласовано

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир, сол. томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,96</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
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	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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,25</b>	<b>45,14</b>	<b>181,54</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Морозова Ю.Ю.

Ответственный по питанию

Труф. Темлова Е.В.



Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова  
 10 день цикл. меню



Меню на "08" мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	40/50	38,00	12,46	10,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	23,76	152,24
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	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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,48</b>	<b>25,50</b>	<b>100,58</b>	<b>764,43</b>
	<i>Полдник</i>						
ПР	Плюшка "Московская"	100	25,00	4,35	3,17	28,89	161,79
389	Сок фруктовый	205	14,46	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>4,55</b>	<b>3,43</b>	<b>51,49</b>	<b>253,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Чурашева Т.Т. Ал

Ответственный по питанию Туп Гелова О.В.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 13

Директор

Меню на "08 " мая 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов

10 день шк. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодированная соль)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репчат., крупа, раст. масло, укроп зелен.,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука ш/с,соль йодир.,лавр.лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	165	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*

Ответственный по питанию

*С.А. Кустова*

*С.А. Кустова*



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



ГБОУ С (О)ОШ № 13  
 Директор С.В.Иванов

Меню на "08" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

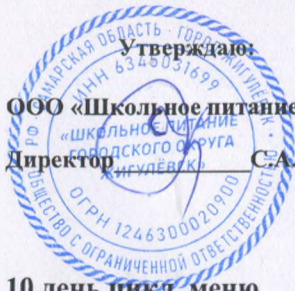
10 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
<i>Полдник</i>							
ПР	Плюшка "Московская"	100	25,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Сырок «Дружба»	19	23,00	6,50	4,00	33,50	210,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	220/15	11,57	0,16	0,03	10,22	62,99
	<b>Итого:</b>	<b>354</b>	<b>59,57</b>	<b>11,41</b>	<b>7,60</b>	<b>82,41</b>	<b>461,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Иванов Ответственный по питанию Иванов Иванов



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



Согласовано:  
 ГБОУ С (О) ОШ № 13  
 Директор

Меню на "08" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным <b>основным</b> (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, йодир,сол,томат.пюре,мука пшеничная)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло сливочное )	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томат.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1 428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ирина Николаевна Воробьева Ответственный по питанию С.А. Кустова | С.А. Кустова



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



Согласовано:  
 ГБОУ С (О) ОШ № 13  
 Директор

Меню на "08" мая 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

10 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>							
295/540	Котлеты руоленные из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло,	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн.паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1 428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алиса Николаевна Ответственный по питанию Арина | Арина



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



Согласовано:  
ГБОУ С (О)ОШ М.  
Директор

Меню на "08 " мая 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
вторая смена

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн. паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр. лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
<i>Полдник</i>							
ПР	Плюшка "Московская"	100	25,00	4,35	3,17	28,89	161,79
ПР	Сырок «Дружба»	19	23,00	6,50	4,00	33,50	210,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	220/15	11,57	0,16	0,03	10,22	62,99
	<b>Итого:</b>	<b>354</b>	<b>59,57</b>	<b>11,41</b>	<b>7,60</b>	<b>82,41</b>	<b>461,83</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Ирина Николаевна Бердичева*

Ответственный по питанию

*Анна*

*Анна*



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



ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "08" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
 первая смена

10 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным <b>основным</b> (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир,сол,томат.пюре,мука пшеничная)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло сливочное )	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	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
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	24,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,96	22,96	162,24
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	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>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,74</b>	<b>106,29</b>	<b>799,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,64</b>	<b>197,43</b>	<b>1 428,89</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Лар Николаевна Ответственный по питанию Спирт Артёмов Г.Ф.