



ООО "Школьное питание г. Жигулевск"

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)УШ № 2

Директор

Меню на " 16 " октября 2026 г.

для обучающихся 1 — 4 классов

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	500	82,06	18,68	19,93	80,35	504,33

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ответственный по питанию

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения



ООО "Школа питания г.о. Жигулевск"
Директор С.А. Кустова

5 день диет. меню

Меню на "16" октября 2026 г.
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
первая смена



Согласовано
ГБОУ С (О)УШ № 2
Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
18	Завтрак Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	500	82,06	18,68	19,93	80,35	504,33
ПР	Обед Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., желтокорешек консерв., раст. масло, укроп, зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр. лист)	200/15/5/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	6,46	12,45	176,79
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
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:	776	114,91	24,37	25,51	100,84	792,34
	Всего:	1276	196,97	43,05	45,44	181,19	1 296,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Жукова О.В. / 06.10.26

Ф.И.О. Васильева Е.И. / 06.10.26
подпись
дата получения



Меню на "16" октября 2026 г.
для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)
первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
18	Завтрак Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль йодир.)	40/165	54,00	14,88	13,18	36,93	257,26
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	550	82,06	18,68	19,35	80,35	498,42
ПР	Обед Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур, зап. горошек консерв., раст. масло, морковь, зелень, сметана 15%, йодир, соль, лимон. кислота)	200/15/5/1	30,00	6,90	9,58	15,80	174,67
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (груда куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир, соль, томат. пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	6,46	12,45	176,79
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
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:	776	114,91	24,37	25,51	100,84	792,34
	Всего:	1326	196,97	43,05	44,86	181,19	1 290,76

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А. Кустова Ф.И.О. С.А. Кустова подпись 10.10.26 дата получения 10.10.26

Ответственный по питанию С.А. Кустова Ф.И.О. С.А. Кустова подпись 10.10.26 дата получения 10.10.26



ООО "Школа питания г.о. Жигулевск"

Директор С.А. Кустова

5 день цикл, меню

Меню на " 16 " октября 2026 г.
для обучающихся 5 — 11 классов



Согласовано

ГБОУ СОУШ № 1

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел.горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	10,65	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:	831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Михаил / 06.10.26 Ответственный по питанию

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения



Утверждаю
«06» октября 2026 г.
«Питание г.о. Жигулевск»
Директор С.А. Кустова



Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 2
Директор

Меню на "16" октября 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
	Завтрак						
18	Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00	1	6,07	7,75	90,1
258	Мясо духовое (свинина мякоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль, йодир.)	50/185	65,00	15,20	14,31	37,60	308,90
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	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
	Итого:	550	95,46	20,45	21,30	89,97	599,77
	Обед						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек конс., раст. масло, укроп зеленый, сметана 15%, йодир. соль, лавр.лист)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, йодир.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон с/с.)	205/15	10,65	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:	831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01
	Всего:	1381	229,11	46,86	48,41	194,92	1 407,78

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством  Ответственный по питанию  / 06.10.26

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)Ш № 2

Директор

Меню на " 16 " октября 2026 г.

для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

5 день-цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
18	Завтрак Салат зеленый (капуста б/к с огурцами)	60	12,00				
258	Мясо духовое (свинина макоть, раст. масло, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, соль, йодир.)	50/185	65,00	1	6,07	7,75	90,1
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	12,00	15,20	14,31	37,60	308,90
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	0,20	0,26	19,98	79,87
Итого:		550	95,46	4,05	0,66	24,64	120,9
ПР	Обед Икра кабачковая			20,45	21,30	89,97	599,77
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью(б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир. соль, лавр-лист)	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (груда куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир. соль, томат. пюре, мука пшеничная)	250/15/5/1	40,00	8,44	10,42	19,81	186,32
171	Каша перловая рассыпчатая с овощами (груда перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль йодир.)	50/45	47,00	9,07	7,22	12,55	180,81
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	150	20,00	5,88	4,85	39,42	233,94
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	205/15	10,65	0,16	0,03	10,22	62,99
Итого:		15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
Всего:		831	133,65	26,41	27,11	104,95	808,01
Продукты не содержат ГМО		1381	229,11	46,86	48,41	194,92	1 407,78

Заведующий производством С.А.Кустова Ответственный по питанию С.А.Кустова 06.10.26

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения