



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

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

Согласовано

ГБОУ СОУОШ № 2

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, соль, специи, лук, морковь, чеснок, петрушка, укроп, лук порей, чеснок, майонез)	50/40	48,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном 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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	500	82,06	18,73	19,41	80,20	551,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Жигулевск С.А. Ответственный по питанию Жигулевск С.А.



Меню на "26" мая 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервы, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зеленый, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени-муки, слив. масло 72%, йодир соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	821	133,65	28,93	28,61	117,08	856,04

Продукты не содержат ГМО

Ответственный по питанию

Заведующий производством *Жукова В. В.* *Душнев А. В.*



Утверждено
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»
 Директор
 ГОРДСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ПИТАНИЕ
 ГОРДСКОГО РАЙОНА
 ЖИГУЛЕВСКА
 С.А.Кустова



Согласовано
 ГБОУ С(О)УНП № 2
 Директор

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

2 день цикл: меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав		
				белки, г	жиры, г	углеводы, г
Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшеп. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, яйцо, соль, помидор, морковь, лук репч., сметана 15 %, укроп зелень, йодир.)	60/45	50,00	12,36	12,35	23,89
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	27,00	3,61	6,61	30,40
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	12,00	0,16	0,03	10,22
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржана, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64
	Итого:	560	95,46	18,12	19,65	80,69
Обед						
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель плф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81
279/540	Тфтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшен. муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржана, дрожжи, соль йодир.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75
	Итого:	821	133,65	28,93	28,61	117,08
	Всего:	1381	229,11	47,05	48,26	189,83

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Жукова В. В. Ответственный по питанию Дуня Д. Д. Дуня Д. Д. Дуня Д. Д.



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

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор [Signature]

Меню на "26" мая 2026 г
 Для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

2 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сахар, раст. масло, яйцо, сол. томат. пюре, мука пшеничная)	60/45	50,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	180	27,00	3,61	6,61	30,40	227,18
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	205/15	12,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	560	95,46	20,18	19,65	89,15	594,83
	Обед						
50	Салат из свежлы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зеленый, йодир. соль)	250/15/10/1	40,00	7,69	6,24	24,81	195,18
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/40	46,00	9,07	8,06	11,40	190,30
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшени муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	821	133,65	28,93	28,61	117,08	856,04
	Всего:	1381	229,11	49,11	48,26	206,23	1 450,87

Продукты не содержит ГМО

Заведующий производством [Signature]

Ответственный по питанию [Signature] Душова И.В.