


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

Меню на "14 " апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов


 ГБОУ С (О) ОБН  
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	160/10	31,00	11,54	15,13	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,12</b>	<b>19,09</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кустова С.А.*

Ответственный по питанию

*Наумов С.С.*

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.в.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор А.И.Савин

Меню на "14 " апреля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
первая смена

2 день шк. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	160/10	31,00	11,54	15,13	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,12</b>	<b>19,09</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель ш/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,26</b>	<b>100,51</b>	<b>778,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,47</b>	<b>44,35</b>	<b>181,20</b>	<b>1265,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А.И.Савин

Ответственный по питанию А.И.Савин, Наумов Е.С.



Утверждаю  
 ООО «Школа питания г.о. Жигулевск»  
 Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор



Меню на "14" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

2 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	160/10	31,00	11,54	14,98	35,01	210,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	45/10	18,06	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>82,06</b>	<b>18,12</b>	<b>18,94</b>	<b>80,69</b>	<b>487,18</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель ш/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. Соль.)	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	60/30	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,26</b>	<b>100,51</b>	<b>778,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1301</b>	<b>196,97</b>	<b>42,47</b>	<b>44,20</b>	<b>181,20</b>	<b>1265,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кешакова*

Ответственный по питанию

*Наумов*, *Наумова Е.С.*

Утверждаю  
ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

Меню на "14" апреля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов ( средства родительской платы)

Согласовано  
ГБОУ СОШ №6  
Директор Мухоморова Е.С.

2 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Обед</b>						
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
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 зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	30,00	6,60	5,45	24,10	186,30
279/540	Тефтели из цыплят с соусом красным основным	50/40	38,00	8,57	7,86	11,25	189,44
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>761</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,26</b>	<b>100,51</b>	<b>778,39</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Кустова С.А.

Ответственный по питанию Мухоморова Е.С.

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 11  
 Директор И.И.Иванов

Меню на "14" апреля 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	Эн, ккал*
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодид. Соль.)	190/10	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодид. Соль)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>18,12</b>	<b>19,24</b>	<b>80,69</b>	<b>489,18</b>
<b>Обед</b>							
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 консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодид. 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
312	Картофельное пюре(картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодид. 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 йодид.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>26,41</b>	<b>27,20</b>	<b>102,09</b>	<b>801,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>44,53</b>	<b>46,44</b>	<b>189,83</b>	<b>1 290,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И.Иванова

Ответственный по питанию Наумов И.И. / Наумова Е.С.

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 1

Директор \_\_\_\_\_

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Меню на "14" апреля 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
первая смена

2 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	190/10	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>18,62</b>	<b>19,24</b>	<b>81,59</b>	<b>489,18</b>
<b>Обед</b>							
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, консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, 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
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>26,41</b>	<b>27,20</b>	<b>102,09</b>	<b>801,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>45,03</b>	<b>46,44</b>	<b>189,83</b>	<b>1 290,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Наумов, Наумово Е.С.



ООО «Школьное питание в Жигулевск»

Директор С.А. Кузгова

Согласовано

ГБОУ СОШ №6

Директор



Меню на "14" апреля 2026 г

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

2 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	190/10	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>18,62</b>	<b>19,24</b>	<b>81,59</b>	<b>489,18</b>
<b>Обед</b>							
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 консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, 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
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>26,41</b>	<b>27,20</b>	<b>102,09</b>	<b>801,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>45,03</b>	<b>46,44</b>	<b>183,68</b>	<b>1 290,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С. Кузмова*

Ответственный по питанию

*Науф, Наумово Е.С.*

Утверждено  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
 ЖИГУЛЕВСКИЙ РАЙОН  
 Самарская область  
 Директор С.А.Кустова

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "14" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
<b>Завтрак</b>							
174	Каша вязкая молочная из риса со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. Соль.)	190/10	45,00	12,04	15,28	35,91	212,47
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон са.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР/15	Батон нарезной / Сыр порциями ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. Соль)	30/15	17,46	6,02	3,53	25,66	166,72
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>95,46</b>	<b>18,62</b>	<b>19,24</b>	<b>81,59</b>	<b>489,18</b>
<b>Обед</b>							
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 консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, 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
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>26,41</b>	<b>27,20</b>	<b>102,09</b>	<b>801,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1381</b>	<b>229,11</b>	<b>45,03</b>	<b>46,44</b>	<b>183,68</b>	<b>1 290,74</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Ответственный по питанию

А. Киманова Наумов, Наумов & c.