



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



Меню на "20" апреля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов  
первая смена

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	36,00	9,68	8,89	14,24	100,81
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	192,46
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,55</b>	<b>80,40</b>	<b>487,36</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И. Киселева

Ответственный по питанию

Полуф, Наумова Е.С.



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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор



Меню на "20" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

6 день цикл меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат, пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	36,00	9,68	8,89	14,24	100,81
309	Макаронные изделия отварные (макаронные из пшени. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	192,46
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,55</b>	<b>80,40</b>	<b>487,36</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	8,95	25,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	12,01	41,53	344,21
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>114,91</b>	<b>24,58</b>	<b>25,09</b>	<b>100,51</b>	<b>780,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1291</b>	<b>196,97</b>	<b>42,82</b>	<b>44,64</b>	<b>180,91</b>	<b>1267,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Кустова*

Ответственный по питанию

*Наумов, Наумова & С.*



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

6 день цикла меню

Меню на "20" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	36,00	9,68	8,89	14,24	100,81
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшен. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	192,46
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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,55</b>	<b>80,40</b>	<b>487,36</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	8,95	25,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	12,01	41,53	344,21
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>114,91</b>	<b>24,58</b>	<b>25,09</b>	<b>100,51</b>	<b>780,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1291</b>	<b>196,97</b>	<b>42,82</b>	<b>44,64</b>	<b>180,91</b>	<b>1267,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И. Киселева Ответственный по питанию Мауф, Маушова Е.С.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор [Signature]



Меню на "20 " апреля 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов ( средства родительской платы)

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	8,95	25,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	12,01	41,53	344,21
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>741</b>	<b>114,91</b>	<b>24,58</b>	<b>25,09</b>	<b>100,51</b>	<b>780,15</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Signature]

Киманова

Ответственный по питанию

Наумов, Наумова С.С.



Утверждаю:  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевско»  
 «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»  
 Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О) ОШ № 116328  
 Директор

Меню на "20 " апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
 первая смена

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/35	47,00	9,75	8,71	17,10	100,98
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	206,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,76</b>	<b>19,61</b>	<b>92,21</b>	<b>545,59</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	70	15,65	1,03	4,32	5,22	61,40
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох луцешный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,4	9,06	20,39	236,51
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/190	62,00	13,04	13,10	45,17	381,28
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>133,65</b>	<b>27,41</b>	<b>27,12</b>	<b>103,42</b>	<b>856,18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>47,17</b>	<b>46,73</b>	<b>195,63</b>	<b>1 401,77</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А. Кукушкина Ответственный по питанию Науф, Наушова Е.С.



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

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



Меню на "20" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/35	47,00	9,75	8,71	17,10	100,98
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	206,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,76</b>	<b>19,61</b>	<b>92,21</b>	<b>545,59</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	70	15,65	1,03	4,32	5,22	61,40
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,4	9,06	20,39	236,51
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/190	62,00	12,04	13,10	42,17	351,28
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>133,65</b>	<b>26,41</b>	<b>27,12</b>	<b>100,42</b>	<b>822,58</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>46,17</b>	<b>46,73</b>	<b>192,63</b>	<b>1 368,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.К.Климова Ответственный по питанию Науф, Климова С.С.



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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 11  
 Директор

Меню на "20 " апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир.соль)	65/35	47,00	9,75	8,71	17,10	100,98
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	206,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,76</b>	<b>19,61</b>	<b>92,21</b>	<b>545,59</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	70	15,65	1,03	4,32	5,22	61,40
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, уксус лимон, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,43	9,06	20,39	236,51
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/190	62,00	12,04	13,10	42,17	351,28
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>133,65</b>	<b>26,41</b>	<b>27,12</b>	<b>100,42</b>	<b>822,58</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>46,17</b>	<b>46,73</b>	<b>192,63</b>	<b>1368,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С. Кушанова*

Ответственный по питанию

*Наумов, Наумова Е.С.*



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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 1  
 Директор

Меню на "20" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

6 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир, соль)	65/35	47,00	9,75	8,71	15,10	100,98
309	Макаронные изделия отварные (макаронны из пшени.муки, слив.масло 72%, йодир, соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	206,72
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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>95,46</b>	<b>19,76</b>	<b>19,61</b>	<b>90,21</b>	<b>545,59</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	70	15,65	1,03	4,32	5,22	61,40
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (св. картофель, горох лущеный, моркови, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир, соль)	250/15/1	40,00	9,43	9,06	20,39	236,51
265	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч. моркови, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/190	62,00	12,04	13,10	42,17	351,28
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.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>831</b>	<b>133,65</b>	<b>26,41</b>	<b>27,12</b>	<b>100,42</b>	<b>822,58</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>46,17</b>	<b>46,73</b>	<b>190,63</b>	<b>1368,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Л. Кустова

Ответственный по питанию Наумова Е.С.