

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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 10  
 Директор

Меню на "12" марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

4 день цикл.меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено, яблоки свежие, масло растительное, сахар, соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	8,24	4,95	27,8	233,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	9,97	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., растит. масло, йодир. Соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>771</b>	<b>114,91</b>	<b>26,16</b>	<b>27,72</b>	<b>100,73</b>	<b>777,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>46,78</b>	<b>181,11</b>	<b>1255,21</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Машинцова А*

*А.Кореткова*



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



Согласовано 10  
 Директор Иван

Меню на "12" марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	185/10	37,06	10,73	11,22	35,78	256,36
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/15	35,00	7,90	7,81	29,60	161,12
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплоди.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	60	12,00	2,84	5,70	4,37	80,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	200/15/1	30,00	8,24	4,95	27,83	233,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	38,00	8,57	9,97	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>771</b>	<b>114,91</b>	<b>26,16</b>	<b>27,72</b>	<b>100,73</b>	<b>777,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>46,78</b>	<b>181,11</b>	<b>1255,21</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвеева

Коремаска

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

Меню на "12 " марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 40  
 Директор Геллер

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
305	Каша «Янтарная» с яблоками (пшено,молоко,яблоки свежие, масло сливочное 72%, сахар,соль йодир.)	200/10	41,00	10,90	12,32	35,90	256,96
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворотка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	8,05	29,70	161,15
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	Батон нарезной ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>20,72</b>	<b>100,52</b>	<b>583,52</b>
<b>Обед</b>							
50	Салат из свеклы отварной с сыром и чесноком	70	13,65	3,31	6,65	5,09	94,02
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль)	250/15/1	40,00	9,52	5,31	28,30	240,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	50/45	44,00	9,29	11,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	29,82	155,18
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
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>826</b>	<b>133,65</b>	<b>29,52</b>	<b>30,50</b>	<b>106,19</b>	<b>824,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>51,50</b>	<b>51,22</b>	<b>206,71</b>	<b>1408,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Матвиенко

Отв. за питание Сар  
Саркина Г.И.