



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

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



Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 10  
 Директор М.И.Иванов

4 день цикл. меню

№ 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, 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>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
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	6,24	4,95	26,03	203,95
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	10,57	8,46	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>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>44,13</b>	<b>180,85</b>	<b>1214,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Машинлов

Ответственный по питанию Кочетков



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

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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Ильин

4 день цикл. меню

№ 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	16,32	35,90	256,16
ПР/ПР	Блинчики французские с фруктовым повидлом(мука пшен,сахар,мол.сыворожка,растит.масло,меланж,фруктовое повидло,соль йодир.,лим.кислота,разрыхлитель)	70/20	40,00	7,90	7,05	29,70	161,05
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)	35	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>23,72</b>	<b>100,52</b>	<b>582,62</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
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)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
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	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупя 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	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,70</b>	<b>27,17</b>	<b>106,50</b>	<b>776,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>47,68</b>	<b>50,89</b>	<b>207,02</b>	<b>1359,53</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Машинкова

Ответственный по питанию Сапр, Марина Т.В.



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

4 день цикл. меню

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



Согласовано  
 ГБОУ СО(О)Ш № 10  
 Директор Или

№ 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, 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>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
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. зелень йод. соль)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,0	203,95
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	10,57	8,46	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>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>44,13</b>	<b>180,85</b>	<b>1214,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Машимова

Ответственный по питанию Кочеткова



ООО «Школьное питание Г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С(О)Ш № 10

Директор

Меню на "14" мая 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
вторая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
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	6,24	4,95	26,0	203,95
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	10,57	8,46	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>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>6,60</b>	<b>4,03</b>	<b>43,51</b>	<b>250,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Машкина

Ответственный по питанию

Кочеткова

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



Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор Т.В.



Меню на "14" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
 4 день цикл. меню  
 первая смена

№ 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.сыворожка,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)	35	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>20,72</b>	<b>100,52</b>	<b>583,52</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., растит.масло,кисл. лимонная,соль йодир.)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, растит.масло,соль йодир.)	50/45	44,00	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупя 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	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,70</b>	<b>27,17</b>	<b>106,50</b>	<b>776,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>47,68</b>	<b>47,89</b>	<b>207,02</b>	<b>1 360,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Манишова

Ответственный по питанию Сапр , Саринская Т.В.



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



ГБОУ СО(О)ОШ № 10  
 Директор М.И.И.

Меню на "14" мая 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

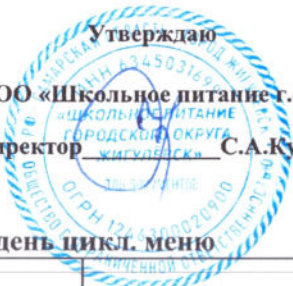
4 день-цикл. меню

№ 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.сыворожка,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)	35	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>20,72</b>	<b>100,52</b>	<b>583,52</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная	70	13,65	1,21	5,32	6,9	81,59
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)	250/15/1	40,00	6,52	5,31	26,80	208,27
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	10,57	9,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупя 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	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,70</b>	<b>27,17</b>	<b>106,50</b>	<b>776,91</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>47,68</b>	<b>47,89</b>	<b>207,02</b>	<b>1 360,43</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвиенко

Ответственный по питанию Лаптев, Саркисова Т.В.



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



ГБОУ С (О)ОШ № 14  
 Директор Ильин

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


4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
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	6,24	4,95	26,0	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодиро соль, томат пюре, мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	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>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
<i>Полдник</i>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>6,60</b>	<b>4,03</b>	<b>43,51</b>	<b>250,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матвиенко

Ответственный по питанию Кочергина

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

Согласовано  
  
 ГБОУ С (О) ОШ № 10  
 Директор Ильин

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

4 день пикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
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	6,24	4,95	26,03	203,95
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.шоре, мука пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	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>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Матемедов

Ответственный по питанию Шапр, Корсакова Г.В.



Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

4 день цикл-меню



Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 10

Директор Или

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
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, 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>
<i>Обед</i>							
75	Икра морковная	60	12,00	1,04	4,56	5,91	69,95
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, моркови, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, йод. соль.)	200/15/1	30,00	6,24	4,95	26,03	203,95
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, лук пшеничная)	50/40	38,00	10,57	8,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупя 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>24,36</b>	<b>25,07</b>	<b>100,47</b>	<b>736,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>44,13</b>	<b>180,85</b>	<b>1214,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Машинков

Ответственный по питанию

Кочеткова