



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



Согласовано  
ГБОУ СОШ № 10  
Директор [подпись]  
Меню на "20" марта 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов

10 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол,томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>80,96</b>	<b>567,91</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплodн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>24,35</b>	<b>25,40</b>	<b>98,88</b>	<b>764,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,12</b>	<b>45,04</b>	<b>179,84</b>	<b>1332,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[подпись]

[подпись]

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

Меню на "20 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 10  
 Директор

10 день цикл. меню(молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Завтрак</i>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.томат.пюре,мука пшеничная)	50/40	46,00	12,36	12,35	24,49	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная,масло растит. )	165	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,77</b>	<b>19,64</b>	<b>81,56</b>	<b>567,91</b>
<i>Обед</i>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репчат., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	40/50	38,00	11,46	8,18	14,73	196,03
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир.,зелень)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай фруктовый с сахаром (черноплодная рябина)(чай черный, сахар, черноплдн.рябина)	200/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
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>756</b>	<b>114,91</b>	<b>23,48</b>	<b>23,50</b>	<b>98,88</b>	<b>764,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>42,25</b>	<b>43,14</b>	<b>180,44</b>	<b>1332,34</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Матвиенко А.*

*Кочетков С.*

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

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

Согласовано  
 ГБОУ С(О)ОШ № 10  
 Директор

10 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>							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным ОСНОВНЫМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир,сол,томат пюре,мука пшеничная)	50/55	50,00	12,92	12,85	24,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	200	27,00	4,04	8,13	21,85	232,40
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	210	12,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
ПР	Икра кабачковая	65	13,65	0,00	4,23	4,23	54,82
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	6,23	6,12	27,3	213,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн.паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр.лист)	45/50	44,00	11,92	8,79	17,38	197,33
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир. соль)	165	20,00	3,28	5,66	22,96	162,24
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	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>846</b>	<b>133,65</b>	<b>25,28</b>	<b>25,44</b>	<b>109,29</b>	<b>802,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>46,49</b>	<b>47,34</b>	<b>200,43</b>	<b>1432,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Машинов, А.В.  
 Ответств. по кит. каф. Паршина Т.В.