



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



Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Меню на "06" февраля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов

10 день недели, меню

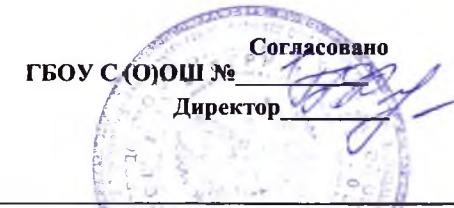
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука 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>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Илья Ильинова А.С.



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



Согласовано  
ГБОУ С(О)ОШ № 108  
Директор

Меню на "06 " февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов

10-дневный меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, яйца, перец болгарский 15%, томатные консервы, зелень петрушка)	50/55	50,00	10,92	12,85	15,67	196,57
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	200	27,00	9,04	8,13	30,85	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>560</b>	<b>95,46</b>	<b>24,21</b>	<b>21,90</b>	<b>91,14</b>	<b>629,74</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	70	13,65	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельменями (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, пельмени)	250/1	40,00	11,23	9,12	27,3	223,75
260	Гуляш из свинины (свинина, лук репчат., томатн.паста, масло растит., мука в/с, соль йодир., лавр лист)	45/50	44,00	7,92	10,79	17,38	193,33
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив.масло 72%, йодир.соль)	165	20,00	3,28	5,60	22,06	211,60
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
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>26,28</b>	<b>26,15</b>	<b>104,16</b>	<b>803,29</b>
<b>Всего:</b>		<b>1396</b>	<b>229,11</b>	<b>50,49</b>	<b>48,05</b>	<b>195,30</b>	<b>1433,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильинская Ольга



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

10-день ЦИКЛ. меню

**Меню на "06" февраля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
первая смена**



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 155900

Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, яйца, соль, сметана 15% томат, пищ. 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>						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелен.,пельмени)	200/1	30,00	5,78	5,10	24,14	211,60
260	Гуляши 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, 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.)	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>100,27</b>	<b>764,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,12</b>	<b>45,04</b>	<b>181,23</b>	<b>1332,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Илья Кирсанов



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

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

10 Декл. меню

Меню на "06 " февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст. масло, йодир.соль,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	50/55	50,00	9,36	11,35	10,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	200	27,00	9,04	8,13	40,85	272,40
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>570</b>	<b>95,46</b>	<b>22,65</b>	<b>20,40</b>	<b>96,36</b>	<b>656,93</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	70	13,65	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	11,23	7,12	27,3	223,75
260	Гуляши из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука п/с,соль йодир.,лавр лист)	45/50	44,00	7,92	8,79	17,38	193,33
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, 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
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>26,26</b>	<b>28,03</b>	<b>106,08</b>	<b>774,24</b>
<b>Всего:</b>		<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>48,91</b>	<b>48,43</b>	<b>202,44</b>	<b>1 431,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Л.Н. Кузнецова 10.01.



Утверждено  
ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ  
ГОРОДСКОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ»  
Директор С.А.Кустова



Согласовано

Директор

10 день января меню

Меню на "06" февраля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов (средства родительской платы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельмелями(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, 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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	756	114,91	24,35	25,40	100,27	764,79

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Миц - Курганова Ю.Е.



**Утверждено:**  
**СОО «Школьное питание г.о.Жигулевск»**  
**Директор** С.А.Кустова

## Г) день цикл. меню

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ

Директ

Меню на "06 " февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная)	50/55	50,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	200	27,00	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.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>22,65</b>	<b>20,40</b>	<b>96,36</b>	<b>656,93</b>
	<b>Обед</b>						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	70	13,65	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	11,23	7,12	27,3	223,75
260	Гуляш из свинины ( свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лавр.лист)	45/50	44,00	7,92	8,79	17,38	193,33
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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>26,26</b>	<b>28,03</b>	<b>106,08</b>	<b>774,24</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>48,91</b>	<b>48,43</b>	<b>202,44</b>	<b>1 431,17</b>

**Продукты не содержат ГМО**

## **Заведующий производством**

Key - Kuroando



Утверждаю  
ООО «Школьная кухня г.о.Жигулевск»  
Директор С.А.Кустова

10 день цикла меню

Согласовано  
ГБОУ С(О)ОШ № 5934  
Директор

Меню на "06 " февраля 2026 г  
для обучающихся 1 - 4 классов (детям мобилизованных лиц)  
первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, яйцо, соус сметанка 15% 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>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
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, 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.)	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>100,27</b>	<b>764,79</b>
<b>Всего:</b>		<b>1256</b>	<b>196,97</b>	<b>43,12</b>	<b>45,04</b>	<b>181,23</b>	<b>1332,70</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Инг- Миронова Ю.Е



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

**Согласовано:**  
ГБОУ С (О)ОШ № 1  
Директор

Меню на "06" февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

10 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>							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	50/55	50,00	12,36	12,35	23,89	183,76
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	200	27,00	9,04	8,13	40,85	272,40
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>570</b>	<b>95,46</b>	<b>22,65</b>	<b>20,40</b>	<b>96,36</b>	<b>656,93</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	70	13,65	0,87	6,1	5,59	54,36
110/392	Суп картофельный с пельменями(картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень,пельмени)	250/1	40,00	11,23	7,12	27,3	223,75
260	Гуляш из свинины (свинина,лук репчат.,томатн.паста,масло растит.,мука в/с,соль йодир.,лаврлист)	45/50	44,00	7,92	8,79	17,38	193,33
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, 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
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>26,26</b>	<b>28,03</b>	<b>106,08</b>	<b>774,24</b>
<b>Всего:</b>		<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>48,91</b>	<b>48,43</b>	<b>202,44</b>	<b>1 431,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Чиж Кристина Игоревна