



ООО «Школьное питание по Жигулевску»

Директор \_\_\_\_\_ С.А.Кустова



ГБОУ С(О)ОШ №\_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Меню на "16" февраля 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов

6 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>						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль)	65/25	36,00	8,68	8,27	14,64	111,81
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшн.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	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>18,10</b>	<b>19,39</b>	<b>80,61</b>	<b>495,23</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



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



Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

6 день цикл. меню

Меню на "16 " февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭД, ккал
<b>Завтрак</b>							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль.)	65/35	47,00	10,05	8,71	15,10	111,95
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль.)	150	20,00	5,80	8,01	37,05	216,72
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>20,92</b>	<b>21,07</b>	<b>91,02</b>	<b>563,43</b>
<b>Обед</b>							
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца)	70	15,65	0,98	3,66	10,84	58,59
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	9,43	9,06	20,39	236,51
265	Плов из ЦЫПЛЯТ (мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль.)	40/190	62,00	12,04	14,13	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
<b>Итого:</b>		<b>831</b>	<b>133,65</b>	<b>26,36</b>	<b>27,49</b>	<b>109,04</b>	<b>853,37</b>
<b>Всего:</b>		<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>47,28</b>	<b>48,56</b>	<b>200,06</b>	<b>1416,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Илья Мурзаков 10.8



Утверждаю  
ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Директор С.А.Кустова

Меню на "16" февраля 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>							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел. горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль)	65/25	36,00	8,68	8,27	14,64	111,81
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшеничной муки, слив. масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	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>18,10</b>	<b>19,39</b>	<b>80,61</b>	<b>495,23</b>
<b>Обед</b>							
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца)	60	12,00	0,98	3,66	10,84	58,59
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	7,95	22,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	13,01	38,16	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>24,67</b>	<b>25,04</b>	<b>100,50</b>	<b>786,07</b>
<b>Всего:</b>		<b>1291</b>	<b>196,97</b>	<b>42,77</b>	<b>44,43</b>	<b>181,11</b>	<b>1281,30</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Л.И. Чурсинова



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



Меню на "16" февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
первая смена

6 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.орошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль)	65/35	47,00	10,05	8,71	15,10	111,95
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшен.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	8,01	37,05	216,72
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>20,92</b>	<b>21,07</b>	<b>91,02</b>	<b>563,43</b>
<b>Обед</b>							
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца)	70	15,65	0,98	3,66	10,84	58,59
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	14,13	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>26,36</b>	<b>27,49</b>	<b>109,04</b>	<b>853,37</b>
<b>Всего:</b>		<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>47,28</b>	<b>48,56</b>	<b>200,06</b>	<b>1 416,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Илья Кирсанов



**Утверждено**  
**ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»**  
**Городского округа**  
**Жигулевска**  
**Директор** С.А. Кустова



**Согласовано**

**ГБОУ С (О)ОШ №**

**Директор**

**Меню на "16 " февраля 2026 г**

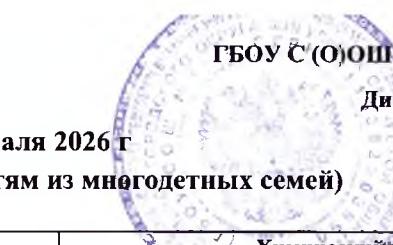
**для обучающихся 1 — 4 классов ( средства родительской платы)**

**6 день цикл. меню**

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца)	60	12,00	0,98	3,66	10,84	58,59
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	7,95	22,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	13,01	38,16	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>24,67</b>	<b>25,04</b>	<b>100,50</b>	<b>786,07</b>

**Продукты не содержат ГМО**

**Заведующий производством** Илья Курочкин



## Меню на "16 " февраля 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

6 день недели меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль)	65/35	47,00	10,05	8,71	15,10	111,95
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшнс.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	8,01	37,05	216,72
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>20,92</b>	<b>21,07</b>	<b>91,02</b>	<b>563,43</b>
<b>Обед</b>							
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца)	70	15,65	0,98	3,66	10,84	58,59
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	9,43	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	11,13	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>26,36</b>	<b>24,49</b>	<b>109,04</b>	<b>853,37</b>
<b>Всего:</b>		<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>47,28</b>	<b>45,56</b>	<b>200,06</b>	<b>1416,8</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Куз-  
Чиринова Ю.С.

Утверждаю  
ООО «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ г.о.Жигулевск»  
Директор С.А.Хустова

6 день цикл. меню

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

Меню на "16 " февраля 2026 г  
для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)  
первая смена

№ рецептура	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур.,соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль)	65/25	36,00	8,68	8,27	14,64	111,81
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшн.муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	7,01	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>18,10</b>	<b>19,39</b>	<b>80,61</b>	<b>495,23</b>
<b>Обед</b>							
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца)	60	12,00	0,98	3,66	10,84	58,59
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	7,95	22,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч.морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	13,01	38,16	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>24,67</b>	<b>25,04</b>	<b>100,50</b>	<b>786,07</b>
<b>Всего:</b>		<b>1291</b>	<b>196,97</b>	<b>42,77</b>	<b>44,43</b>	<b>181,11</b>	<b>1281,30</b>

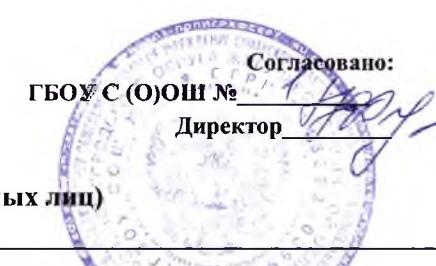
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Куз. Чирко поб. Ю.Е.



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



ГБОУ С(О)ОШ № 14  
Директор Ильин

Меню на "16" февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
6 день недели меню первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. люре, сметана 15%, мука пшеничн., йодир.соль)	65/35	47,00	10,05	8,71	15,10	111,95
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшеничной муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	20,00	5,80	8,01	37,05	216,72
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>20,92</b>	<b>21,07</b>	<b>91,02</b>	<b>563,43</b>
	<b>Обед</b>						
49	Салат Витаминный 2 вариант (без болг.перца)	70	15,65	0,98	3,66	10,84	58,59
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	14,13	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
<b>Итого:</b>		<b>831</b>	<b>133,65</b>	<b>26,36</b>	<b>27,49</b>	<b>109,04</b>	<b>853,37</b>
<b>Всего:</b>		<b>1406</b>	<b>229,11</b>	<b>47,28</b>	<b>48,56</b>	<b>200,06</b>	<b>1 416,80</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильин Николай Юрьевич