



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор

Меню на "26 " февраля 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов

4 день цикл. меню

№ 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.сыворотка,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
	Итого:	500	82,06	18,73	19,06	80,38	478,09

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С. Кустова

ответственный по питанию

Мауф

Маушова Е.С.



ООО «Школа питания г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор [подпись]

Меню на "26" февраля 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
первая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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, чернопл.дн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	Итого:	500	82,06	18,73	19,06	80,38	478,09
Обед							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
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
295/331	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, лимонный сок)	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
	Итого:	771	114,91	24,18	25,68	100,37	760,05
	Всего:	1271	196,97	42,91	44,74	180,75	1238,14

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [подпись]

[подпись]

Ответственный по питанию [подпись]

[подпись]

[подпись] Е.С.



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

4 день цикл. меню

Меню на "26 " февраля 2026 г
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

ГБОУ С (О)ОШ №



Директор Кулишова С.А.

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 пшени,сахар,мол.сыворотка,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
	Итого:	500	82,06	18,73	19,06	80,38	478,09
Обед							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., масло растит. сливочное, сметана 15% жирн., соль)	200/15/1	30,00	8,24	4,95	27,8	233,95
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшенич. хлеб, молоко 2,5 %, пшенич. сухари, раст.масло, йодир.соль,сметана 15% жирн.,молоко сливочное 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
	Итого:	771	114,91	24,18	25,68	100,37	747,40
	Всего:	1271	196,97	42,91	44,74	180,75	1225,49

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Кулишова С.А.

Ответственный по питанию

Кулишова С.А.

Утверждаю

ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 6

Директор Мухоморова Е.С.



Меню на "26" февраля 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов (средства родительской платы)

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	60	12,00	0,86	3,66	4,01	50,87
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., водир. соль, морковь, лук репч., масло растит., мясо кур., укроп зелень, вод. соль)	200/15/1	30,00	8,24	4,95	27,8	233,95
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, водир.сол,сметана 15%,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, водир. 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 водир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	771	114,91	24,18	25,68	100,37	747,40

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Космина

Ответственный по питанию Мухоморова Е.С.

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

Согласовано:
 ГБОУ СОШ № 6
 Директор Маунов Е.С.

Меню на "26 " февраля 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ
 4 день цикл. меню
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 пшени,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
	Итого:	570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	70	13,65	0,86	3,66	4,01	50,87
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 зеленый, йод. соль)	250/15/1	40,00	9,52	5,31	28,30	240,27
295/331	Котлеты рубленные из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло,	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
	Итого:	831	133,65	27,07	27,51	105,11	781,79
	Всего:	1401	229,11	49,05	48,23	205,63	1 365,31

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С. Кошечкина

ответственный по питанию

Маунов Е.С.



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



Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 1
 Директор

Меню на "26 " февраля 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
Завтрак							
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 пшени,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)	30	4,46	3,08	0,32	19,92	104,80
	Итого:	570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	70	13,65	0,86	3,66	4,01	50,87
113/114	Суп-лапша домашняя на бульоне из мяса цыплят, зеленью (лапша домашняя - мука пшенич., яйца кур., йодир. соль, морковь, лук репч., мясо растит. масло кур., перец сладк., йод. соль.)	250/15/1	40,00	9,52	5,31	28,30	240,27
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сухари, раст.масло, соль)	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
	Итого:	846	133,65	27,07	27,51	105,11	781,79
	Всего:	1416	229,11	49,05	48,23	205,63	1 365,31

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И. Косиленко Ответственный по питанию Мауф, Мауфова Е.С.

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

Согласовано:
 ГБОУ С (О)ОШ № 6
 Директор С.А.Кустова

Меню на "26" февраля 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
Завтрак							
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 пшениц,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, черноплоди.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
	Итого:	570	95,46	21,98	20,72	100,52	583,52
Обед							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	70	13,65	0,86	3,66	4,01	50,87
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, вод. соль)	250/15/1	40,00	9,52	5,31	28,30	240,27
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшенич. хлеб, молоко 2,5 %, пшенич. сахар, раст.масло, йодир.сол,сметана 15%,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
	Итого:	846	133,65	27,07	27,51	105,11	781,79
	Всего:	1416	229,11	49,05	48,23	205,63	1 365,31

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А.Кустова ответственный по питанию Мауф, Маунова Е.С.

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

Меню на "26" февраля 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов

ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Согласовано

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
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 пшени,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, черноплоди.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
	Итого:	570	95,46	21,98	23,72	100,52	582,62
Обед							
55	Салат из свеклы отварной с солеными огурцами и зел.горошком	70	13,65	0,86	3,66	4,01	50,87
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
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшенич. хлеб, молоко 2,5 %, пшенич. сухари, раст.масло, йодир.соль,сметана 15% толокно,шпатель,молоко пшеничное.)	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
	Итого:	846	133,65	27,07	27,51	105,11	781,79
	Всего:	1416	229,11	49,05	51,23	205,63	1364,41

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Подпись]

[Подпись]

Ответственный по питанию

[Подпись]

[Подпись] Е.С.