



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

Меню на "03" февраля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов



7 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	165/10	30,00	4,50	10,98	26,43	223,14
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/15	35,50	10,49	8,02	17,79	119,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	6,56	3,80	0,72	25,66	130,62
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,89</b>	<b>19,75</b>	<b>79,89</b>	<b>514,02</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	10,45	10,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,37</b>	<b>769,53</b>
<b>Всего:</b>		<b>1206</b>	<b>196,97</b>	<b>43,58</b>	<b>45,05</b>	<b>180,26</b>	<b>1283,55</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Григорьев, Н.



Утверждаю  
ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ЖИГУЛЕВСК»  
Директор С.А.Кустова

7 день цикл. меню

Меню на "03 " февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	40,00	5,05	11,32	29,65	241,34
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/20	38,46	11,21	8,87	20,34	202,37
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	7,00	4,80	0,72	27,66	136,32
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>21,16</b>	<b>20,94</b>	<b>87,66</b>	<b>620,69</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,18	8,61	27,94	206,44
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/50	51,00	9,66	10,60	13,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	4,04	8,13	21,85	228,40
389	Сок фруктовый	210	15,65	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	7,00	4,26	0,75	28,35	137,37
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>133,65</b>	<b>25,94</b>	<b>27,99</b>	<b>114,17</b>	<b>827,63</b>
<b>Всего:</b>		<b>1351</b>	<b>229,11</b>	<b>47,10</b>	<b>48,93</b>	<b>201,83</b>	<b>1 448,32</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Аркадий Емельянович

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

7 день цикл. меню



ГБОУ С(О)ОШ № 3

Директор Д.А.Панова

Меню на "03" февраля 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
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	165/10	30,00	4,50	10,98	26,43	223,14
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/15	35,50	10,49	8,02	14,79	119,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	45	6,56	3,80	0,72	25,66	130,62
<b>Итого:</b>		500	82,06	18,89	19,75	79,89	514,02
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	10,45	10,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>		706	114,91	24,69	25,30	100,37	769,53
<b>Всего:</b>		1206	196,97	43,58	45,05	180,26	1283,55
Продукты не содержат ГМО							

Заведующий производством

*Арсений Геничев*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор Г.А.Смирнова

Согласовано

Меню на "03 " февраля 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

вторая смена

7 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	10,45	10,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,37</b>	<b>769,53</b>
	<b>Всего:</b>	<b>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,37</b>	<b>769,53</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
		<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,10</b>	<b>3,93</b>	<b>53,51</b>	<b>280,66</b>

Продукты не содержат ГМО



Утверждено  
ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»  
«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ЖИГУЛЕВСК»

Директор С.А. Кустова

7 день цикл меню

Меню на "03" 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>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	40,00	5,05	11,32	29,65	241,34
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/20	38,46	10,49	8,02	20,79	119,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	7,00	3,08	0,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>18,72</b>	<b>19,69</b>	<b>80,37</b>	<b>506,40</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,18	8,61	27,94	206,44
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/50	51,00	9,66	6,61	12,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	4,04	8,13	21,85	228,40
389	Сок фруктовый	210	15,65	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	7,00	4,26	0,75	28,35	137,37
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>133,65</b>	<b>27,34</b>	<b>24,36</b>	<b>113,17</b>	<b>827,63</b>
<b>Всего:</b>		<b>1351</b>	<b>229,11</b>	<b>46,06</b>	<b>44,05</b>	<b>209,55</b>	<b>1 334,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Григорьевича*



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

7 день цикл меню

Меню на "03" 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>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5%, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	165/10	30,00	4,50	10,98	26,43	223,14
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/15	35,50	10,49	8,02	17,79	119,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, соль)	45	6,56	3,80	0,72	25,66	130,62
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,89</b>	<b>19,75</b>	<b>79,89</b>	<b>514,02</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	10,45	10,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,37</b>	<b>769,53</b>
<b>Всего:</b>		<b>1206</b>	<b>196,97</b>	<b>43,58</b>	<b>45,05</b>	<b>180,26</b>	<b>1283,55</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Мария Ильинична*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

7 день цикла, меню



ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

Согласовано

ГБОУ СОШ № 3

Меню на "03" февраля 2026 г  
для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)  
вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч.,мясо кур., пшен. мука, яйцо кур.,раст.масло,укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,36	7,59	27,19	196,98
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст.масло,сметана 15%,томатное пюре,мука пшен.)	50/40	46,00	9,66	10,45	10,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая,соль йодированная,масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
389	Сок фруктовый	200	14,00	0,20	0,26	22,60	92,00
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>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,37</b>	<b>769,53</b>
<b>Всего:</b>		<b>706</b>	<b>114,91</b>	<b>24,69</b>	<b>25,30</b>	<b>100,37</b>	<b>769,53</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
		<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,10</b>	<b>3,93</b>	<b>53,51</b>	<b>280,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Андрей Евгеньевич*



Утверждаю  
Директор  
С.А.Кустова

7 день цикла меню



Меню на "03" февраля 2026 г

для обучающихся 5—11 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>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	40,00	5,05	11,32	29,65	241,34
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/20	38,46	10,49	8,02	20,79	119,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	7,00	3,08	0,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>18,72</b>	<b>19,69</b>	<b>80,37</b>	<b>506,40</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,18	8,61	27,94	206,44
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/50	51,00	9,66	6,61	12,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	4,04	8,13	21,85	228,40
389	Сок фруктовый	210	15,65	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	7,00	4,26	0,75	28,35	137,37
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>133,65</b>	<b>27,34</b>	<b>24,36</b>	<b>113,17</b>	<b>827,63</b>
<b>Всего:</b>		<b>1351</b>	<b>229,11</b>	<b>46,06</b>	<b>44,05</b>	<b>209,55</b>	<b>1 334,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Геничко, Н.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



Директор Лисина

Меню на "03" февраля 2026 г

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

7 день цикла меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена (крупа рисовая, крупа пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	40,00	5,05	11,32	29,65	241,34
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло растительное, молоко сгущенное)	50/20	38,46	10,49	8,02	17,79	119,60
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Батон нарезной (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	50	7,00	3,08	0,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>95,46</b>	<b>19,44</b>	<b>19,69</b>	<b>77,37</b>	<b>506,40</b>
<b>Обед</b>							
108/109	Суп картофельный с клецками на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель, морковь, лук репч., мясо кур., пшен. мука, яйцо кур., раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	9,18	8,61	27,94	206,44
98.06/331	Котлета мясо-рыбная "Веста" с соусом сметанным с томатом (филе цыпленка, филе минтая, морковь, лук реч., хлеб пшен., раст. масло, сметана 15%, томатное пюре, мука пшен.)	50/50	51,00	9,66	6,61	12,43	163,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	165	20,00	4,04	8,13	21,85	228,40
389	Сок фруктовый	210	15,65	0,20	0,26	22,60	92,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/30	7,00	4,26	0,75	28,35	137,37
<b>Итого:</b>		<b>801</b>	<b>133,65</b>	<b>27,34</b>	<b>24,36</b>	<b>113,17</b>	<b>827,63</b>
<b>Всего:</b>		<b>1351</b>	<b>229,11</b>	<b>46,78</b>	<b>44,05</b>	<b>190,54</b>	<b>1 334,03</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Андрей Геничев