



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

4 день цикл. меню

Меню на "12" февраля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Согласовано

Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
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, йодип.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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,57</b>	<b>100,37</b>	<b>747,40</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>43,09</b>	<b>44,63</b>	<b>180,75</b>	<b>1225,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Handwritten signature*



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

4 день цикл. меню

Меню на "12" февраля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ №

Директор



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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 пшен,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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>23,72</b>	<b>100,52</b>	<b>582,62</b>
<b>Обед</b>							
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., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодип сол сметана 15% томат пюре мука пшеничная)	50/45	44,00	9,29	11,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупя 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
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>27,07</b>	<b>27,51</b>	<b>105,11</b>	<b>781,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>49,05</b>	<b>51,23</b>	<b>205,63</b>	<b>1364,41</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*



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

Согласовано \_\_\_\_\_  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Орлова



Меню на "12" 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
<b>Завтрак</b>							
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, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
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.сол.сметана 15% томат пюре мука пшеничая)	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
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,68</b>	<b>100,37</b>	<b>760,05</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>42,91</b>	<b>44,74</b>	<b>180,75</b>	<b>1238,14</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Деню Н.И.



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

4 день цикл. меню

ГБОУ С (О)ОШ №

Согласовано

Директор



Меню на "12 " 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>						
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	27,8	233,95
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,68</b>	<b>100,37</b>	<b>747,40</b>
	<b>Всего:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,68</b>	<b>100,37</b>	<b>747,40</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>6,60</b>	<b>4,03</b>	<b>43,51</b>	<b>250,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано:

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор



**Меню на "12" 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
<b>Завтрак</b>							
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 пшен,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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>20,72</b>	<b>100,52</b>	<b>583,52</b>
<b>Обед</b>							
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., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, 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
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>27,07</b>	<b>27,51</b>	<b>105,11</b>	<b>781,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>49,05</b>	<b>48,23</b>	<b>205,63</b>	<b>1 365,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*



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

Согласовано:  
 ГБОУ С (О)ОШ № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_



Меню на "12 " февраля 2026 г

для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)

первая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
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 пшен,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
	<b>Итого:</b>	<b>570</b>	<b>95,46</b>	<b>21,98</b>	<b>20,72</b>	<b>100,52</b>	<b>583,52</b>
<b>Обед</b>							
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., растит.масло, 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., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир. соль, морковь, лук репч., укроп,зелень, йод, соль)	50/45	44,00	9,29	11,22	10,55	180,81
305/136	Рис с овощами (крупя 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
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>27,07</b>	<b>27,51</b>	<b>105,11</b>	<b>781,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1416</b>	<b>229,11</b>	<b>49,05</b>	<b>48,23</b>	<b>205,63</b>	<b>1 365,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ *Ирина Шенникова*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

4 день цикл. меню

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 3

3

Директор *Оризов*



Меню на "12 " 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>							
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, черноплодн.рябина)	205/15	10,00	0,10	0,03	15,00	60,61
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,73</b>	<b>19,06</b>	<b>80,38</b>	<b>478,09</b>
<b>Обед</b>							
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	27,8	233,95
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,68</b>	<b>100,37</b>	<b>747,40</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1271</b>	<b>196,97</b>	<b>42,91</b>	<b>44,74</b>	<b>180,75</b>	<b>1225,49</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Ирина Шенникова*



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор С.В.У



Меню на "12 " февраля 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

вторая смена

4 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Обед</b>						
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	27,8	233,95
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.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, 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
	<b>Итого:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,68</b>	<b>100,37</b>	<b>747,40</b>
	<b>Всего:</b>	<b>771</b>	<b>114,91</b>	<b>24,18</b>	<b>25,68</b>	<b>100,37</b>	<b>747,40</b>
	<b>Полдник</b>						
ПР	Слойка с фруктовой начинкой	100	30,00	6,50	4,00	33,50	210,00
376	Чай с сахаром ( чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>6,60</b>	<b>4,03</b>	<b>43,51</b>	<b>250,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова, С.В.У

