



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

Меню на " 04" марта 2026 г.  
 для обучающихся 1 — 4 классов



Согласовано  
 ГБОУ С (О) ОШ М  
 Директор

8 день цикл. меню (аллергия на куриный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	40/50	36,00	10,98	8,53	20,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>18,13</b>	<b>21,75</b>	<b>81,50</b>	<b>500,09</b>
	<b>Обед</b>						
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	16,45	197,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (свинина, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	18,18	49,18	324,20
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>21,01</b>	<b>95,62</b>	<b>681,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>42,76</b>	<b>177,12</b>	<b>1 182,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Дебятая - Дебятая*





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



Согласовано  
 ГБОУ СО(О)ОШ № 7 имени Героя Советского Союза Жигулевского округа Жигулевского района Самарской области  
 Директор С.А.Кустова  
 Меню на " 04" марта 2026 г.  
 для обучающихся 1 — 4 классов

8 день цикл: меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и ЛУКОМ (мясо цыплят, томат-паста, лук репч., соль йод., масло раст.)	40/50	36,00	10,98	8,53	20,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло., Йодир. Соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>18,13</b>	<b>21,75</b>	<b>81,50</b>	<b>500,09</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	16,45	197,03
284	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, масло растит., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	18,18	49,48	324,20
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>21,01</b>	<b>100,51</b>	<b>681,97</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>42,76</b>	<b>182,01</b>	<b>1 182,06</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством А.А.Кустова - А.А.Кустова

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

Меню на " 04" марта 2026 г.  
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
 ТБОУ С (О)ОШ № 4 ОМ  
 Директор

8 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	45/50	47,00	10,98	8,74	20,60	151,60
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, Йодир. Соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>19,58</b>	<b>22,20</b>	<b>90,85</b>	<b>544,04</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	40	10,65	0,16	0,02	0,34	2,60
106	Суп картофельный с рыбными консервами (картофель, морковь, лук репч., крупа, раст. масло, укроп зелень, консервы рыбные, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	3,61	16,99	206,44
284	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, масло растит., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	60/180/50	69,00	16,97	19,63	53,22	368,58
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>24,33</b>	<b>23,68</b>	<b>99,52</b>	<b>730,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>229,11</b>	<b>43,91</b>	<b>45,88</b>	<b>190,37</b>	<b>1274,60</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*[Подписи]*



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



Меню на " 04" марта 2026 г.  
 для обучающихся 1 — 4 классов

8 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе )тушеная с томатом и луком(мясо цыплят,томат-паста,лук репч.соль йод.масло раст)	40/50	36,00	10,98	8,53	20,20	151,45
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>18,13</b>	<b>21,75</b>	<b>81,50</b>	<b>500,09</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
103	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, морковь, лук репч.,макаронные изделия, раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	16,45	128,03
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные,картофель очищенный,лук репчатый,сметана,масло растит.,масло слив.,сахари паниров.,там.паста,соль йодиров.)	40/170/40	58,00	16,88	18,18	49,18	324,20
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>781</b>	<b>114,91</b>	<b>24,13</b>	<b>21,01</b>	<b>95,62</b>	<b>711,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>42,76</b>	<b>177,12</b>	<b>1 211,24</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Резниченко Л.А.

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

Меню на " 04" марта 2026 г.  
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано  
 ГБОУ СОШ № 7  
 Директор

8 день цикл, меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
67	Винегрет овощной с зеленым горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыплят, томат-паста, лук репч. соль йод. масло раст)	45/50	47,00	10,98	8,74	20,60	151,60
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	24,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>19,58</b>	<b>22,20</b>	<b>90,85</b>	<b>544,04</b>
<b>Обед</b>							
70	Овощи консервированные (огурец порционно)	40	10,65	0,16	0,02	0,34	2,60
103	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, морковь, лук репч., макаронные изделия, раст. масло, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/1	40,00	4,18	2,88	16,94	135,17
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., там. паста, соль йодиров.)	60/180/50	69,00	16,97	19,63	53,22	368,58
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>846</b>	<b>133,65</b>	<b>24,33</b>	<b>22,95</b>	<b>99,47</b>	<b>764,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>229,11</b>	<b>43,91</b>	<b>45,15</b>	<b>190,32</b>	<b>1308,98</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова* | *С.А. Кустова*