



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

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

Согласовано  
ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор

8 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
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	8,74	20,20	109,54
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 с/м/мор.)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничяя, 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>19,56</b>	<b>80,29</b>	<b>456,51</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*



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



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

8 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	45	10,65	0,51	3,06	1,56	36,98
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	21,94	206,44
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	18,97	20,63	53,22	368,58
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный,сахар,лимон сл.)	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>26,68</b>	<b>27,72</b>	<b>105,69</b>	<b>764,94</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством



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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 2  
 Директор [Signature]

Меню на " 04" февраля 2026 г.  
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

8 день цикла, меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе) тушеная с томатом и луком (мясо цыпленок, томат-паста, лук репч., соль йод., масло раст.)	45/50	47,00	10,98	8,74	23,60	109,54
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	155,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина суш.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>19,55</b>	<b>19,80</b>	<b>93,64</b>	<b>500,31</b>
<b>Обед</b>							
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	45	10,65	0,51	3,06	1,56	36,98
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	21,94	206,44
284/331	Запеканка картофельная с мясом (грудка куриная) (грудки куриные, картофель очищенный, лук репчатый, сметана, масло растит., масло слив., сухари паниров., том.паста, соль йодиров.)	60/180/50	69,00	18,97	20,63	53,22	368,58
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон су.)	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>26,68</b>	<b>27,72</b>	<b>105,69</b>	<b>764,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>229,11</b>	<b>46,23</b>	<b>47,52</b>	<b>199,33</b>	<b>1 265,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством [Signature]



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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 2  
 Директор

Меню на " 04" февраля 2026 г.  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

8 день цикл, меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
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	5,59	109,54
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	150	20,00	3,55	6,68	25,82	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>19,55</b>	<b>19,80</b>	<b>75,63</b>	<b>500,31</b>
<b>Обед</b>							
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	45	10,65	0,51	3,06	1,56	36,98 <sup>1</sup>
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	21,94	206,44
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	18,97	20,63	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>26,68</b>	<b>27,72</b>	<b>105,69</b>	<b>764,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1421</b>	<b>229,11</b>	<b>46,23</b>	<b>47,52</b>	<b>181,32</b>	<b>1 265,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.А. Кустова*