



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

8 день цикл. меню



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2
 Директор Тужан

Меню на " 18" февраля 2026 г.
 для обучающихся 1 — 4 классов

№ 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 цыпленок, 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 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.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	550	82,06	18,10	19,35	80,29	498,42

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством С.А. Кустова



ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С(О)ОШ № 2

Директор Туган

Меню на " 18" февраля 2026 г.
для обучающихся 5 — 11 классов

8 день диет. 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 зеленый, 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
	Итого:	846	133,65	26,68	27,72	105,69	764,94

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А.Кустова



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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2
 Директор _____

Меню на " 18" февраля 2026 г.
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ

8 день цикл меню

первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,84	3,70	4,38	52,69
251	Грудка куриная (филе)тушеная с томатом и луком(масло 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./юп.)	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
	Итого:	575	95,46	19,55	19,80	89,64	542,37
Обед							
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 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
	Итого:	846	133,65	26,68	27,72	105,69	764,94
	Всего:	1421	229,11	46,23	47,52	195,33	1 307,31

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С.А. Кустова



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



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 2
 Директор

Меню на " 18" 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
Завтрак							
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	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
	Итого:	575	95,46	19,55	19,80	89,64	542,37
Обед							
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 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
	Итого:	846	133,65	26,68	27,72	105,69	764,94
	Всего:	1421	229,11	46,23	47,52	195,33	1 307,31

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____