

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

8 день цикл. меню

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

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

№ 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	8,53	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>18,10</b>	<b>19,35</b>	<b>80,29</b>	<b>498,42</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Кустова С.А.



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

8 день цикл. меню

Меню на " 18" 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>						
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	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>19,55</b>	<b>19,80</b>	<b>89,64</b>	<b>542,37</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., 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>195,33</b>	<b>1307,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*М.С. Саидов*

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 18  
 Директор И.И. Кустова

Меню на " 18" февраля 2026 г.  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 первая смена

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.)	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>18,10</b>	<b>19,35</b>	<b>80,29</b>	<b>498,42</b>
	<b>Обед</b>						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	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)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
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.)	40/170/40	58,00	16,88	19,18	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>24,16</b>	<b>25,01</b>	<b>100,36</b>	<b>711,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>44,36</b>	<b>180,65</b>	<b>1 209,57</b>

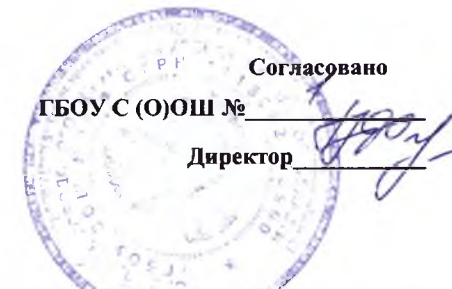
Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством И.И. Кустова



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

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



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

8 день цикл. 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 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 черныи, 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>89,64</b>	<b>542,37</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.,там.паста,соль йодиров.)	60/180/50	69,00	18,97	20,63	53,22	368,58
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черныи,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>195,33</b>	<b>1 307,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



«Утверждаю»  
 ООО "Школа питания г.о. Жигулевск"  
 Директор \_\_\_\_\_ С.А. Кустова

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

Меню на " 18" февраля 2026 г.

для обучающихся 1 — 4 классов ( средства родительской платы)

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	60	12,00	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)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
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.)	40/160/40	58,00	16,88	19,18	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>24,16</b>	<b>25,01</b>	<b>100,36</b>	<b>711,15</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
 (подпись) (подпись)

Меню на " 18" февраля 2026 г.  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

№ 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	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>19,55</b>	<b>19,80</b>	<b>89,64</b>	<b>542,37</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 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>195,33</b>	<b>1 307,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*Кузнецова Ю.Е.*

Утверждаю  
 ООО "Школьное питание г.р. Жигулевск"  
 Директор \_\_\_\_\_ С.А. Кустова

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

Меню на " 18" февраля 2026 г.  
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)

8 день цикл. 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 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>18,10</b>	<b>19,35</b>	<b>80,29</b>	<b>498,42</b>
	<b>Обед</b>						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	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)	200/15/1	30,00	3,75	2,35	20,65	197,03
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.)	40/170/40	58,00	16,88	19,18	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>24,16</b>	<b>25,01</b>	<b>100,36</b>	<b>711,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1331</b>	<b>196,97</b>	<b>42,26</b>	<b>44,36</b>	<b>180,65</b>	<b>1 209,57</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
 И.И. Курсанова

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

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

Меню на " 18" февраля 2026 г.  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
 8 день цикл. 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 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>19,55</b>	<b>19,80</b>	<b>89,64</b>	<b>542,37</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 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>195,33</b>	<b>1 307,31</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством \_\_\_\_\_