



ГБОУ С (О)ОШ №

Директор

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

8 день цикл. меню(молочный белок)

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

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

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

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 10
 Директор _____

8 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ 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
	Итого:	550	82,06	18,10	19,35	80,29	498,42
	<i>Обед</i>						
21	Салат из соленого огурца с репч.луком	60	12,00	0,51	3,06	1,56	36,98
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	2,31	20,65	128,03
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
	Итого:	781	114,91	24,16	25,01	100,36	711,15
	Всего:	1331	196,97	42,26	44,36	180,65	1 209,57

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Матильда И.О.



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

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

Согласовано
ГБОУ С (О)ОШ № 10
Директор Мли

8 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ 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 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
	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
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	17,54	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	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	1307,31

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Матильдова И.В.