



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

5 день цикл. меню

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов



ГБОУ С (О)ОШ № 8  
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	35/55	36,00	10,44	11,83	23,90	151,45
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>17,00</b>	<b>18,17</b>	<b>82,65</b>	<b>468,46</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль )	200/20/1	30,00	7,66	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,27</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>196,97</b>	<b>41,27</b>	<b>43,38</b>	<b>183,08</b>	<b>1191,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Нелли О.И. / [подпись] Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



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

Меню на "17" апреля 2026 г  
для обучающихся 5 — 11 классов



Согласовано  
ГБОУ С (О) ОШ № 3  
Директор

5 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<b>Завтрак</b>						
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
	<b>Обед</b>						
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	205/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
ПР	Булочка Ромашка(мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,60</b>	<b>219,50</b>	<b>1412,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Семесова О.А. / Сур

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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

5 день цикл. меню

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

первая смена

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор

Согласовано

3 ГБОУ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	35/55	36,00	10,44	11,83	23,90	151,45
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>17,00</b>	<b>18,17</b>	<b>82,65</b>	<b>468,46</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,66	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир. том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,27</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1261</b>	<b>196,97</b>	<b>41,27</b>	<b>43,38</b>	<b>183,08</b>	<b>1191,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ленинское, И. / Суп Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



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



Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)

5 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,60	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том. паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,37</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,37</b>	<b>722,79</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,10</b>	<b>3,93</b>	<b>53,51</b>	<b>280,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александрова И.И.

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

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

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Согласовано  
 3  
 Директор Орлов

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томат.паста,масло растит.,йодирован.соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лаврлист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль )	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль йодир.,том.паста,кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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	Булочка Ромашка(мука пшеничн., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,60</b>	<b>219,50</b>	<b>1 412,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ленинградский

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_



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



ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Оризов

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)

5 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>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины,лук репчатый,томатн.паста,масло растит.,йодирован.соль)	35/55	36,00	10,44	11,83	23,90	151,45
312	Картофельное пюре (картофель,молоко 2,5%,слив.масло 72%,йодир.соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>17,00</b>	<b>18,17</b>	<b>82,65</b>	<b>468,46</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч.,томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. Соль )	200/20/1	30,00	7,60	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к,лук репчатый,морковь,,мясные изделия,масло слив. 72,5%,сахар,соль)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина с/м)	200/15	10,00	0,13	0,02	15,20	62,00
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>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1291</b>	<b>188,86</b>	<b>41,21</b>	<b>43,38</b>	<b>183,08</b>	<b>1191,25</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александрова / Аку

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



ООО «Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор Орлов

Меню на "17" апреля 2026 г  
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

5 день цикл. меню

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	60	12,00	0,87	6,1	5,59	54,36
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр.лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	200/20/1	30,00	7,60	8,45	25,83	245,30
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том. паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,06	271,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>711</b>	<b>114,91</b>	<b>24,21</b>	<b>25,21</b>	<b>100,43</b>	<b>722,79</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Слойка с фруктовой начинкой (повидло)	100	30,00	7,00	3,90	43,50	240,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	190/15	9,46	0,10	0,03	10,01	40,66
	<b>Итого:</b>	<b>305</b>	<b>39,46</b>	<b>7,10</b>	<b>3,93</b>	<b>53,51</b>	<b>280,66</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Семисева О.А. / О.А.

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Утверждаю  
 ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск»

Директор С.А.Кустова

5 день цикл. меню

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор *Орлов*

Меню на "17" апреля 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов с ОВЗ  
 первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
70	Овощи консервированные(огурец порционно)	60	12,00	0,48	0,06	1,02	7,80
251	Свинина тушеная с томатом и луком (мякоть свинины, лук репчатый, томатн.паста, масло растит., йодирован. соль)	40/50	47,00	10,87	12,30	23,60	166,34
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов ( смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	10,00	0,20	0,26	19,98	79,87
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>570</b>	<b>95,46</b>	<b>18,88</b>	<b>18,88</b>	<b>91,30</b>	<b>527,15</b>
<b>Обед</b>							
67	Винегрет овощной с зел.горошком	65	13,00	0,88	6,12	5,60	54,40
104/105	Суп с рисовой крупой и мясными фрикадельками (картофель п/ф., морк., лук репч., томат. пюре, масло раст., укроп зелень, лавр. лист, йодир. соль, мясо кур, лук репчат., яйцо куриное, йодир. Соль)	250/20/1	40,00	7,76	9,24	26,30	248,48
321	Капуста тушеная с мясными изделиями (капуста б/к, лук репчатый, морковь, мясные изделия, масло слив. 72,5%, сахар, соль йодир., том.паста, кислота лим.)	150/25	58,00	12,75	10,25	35,00	271,18
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	Булочка Ромашка(мука пшенич., раст.масло, дрожжи, соль йодированная, сахар)	40	6,65	3,36	3,48	23,68	139,24
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,63</b>	<b>29,72</b>	<b>128,20</b>	<b>885,70</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1391</b>	<b>229,11</b>	<b>47,51</b>	<b>48,60</b>	<b>219,50</b>	<b>1 412,85</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Ленинград*

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_