



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

9 день цикл. меню



Согласовано
ГБОУ СОШ № 3
Директор

Меню на "10" сентября 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	37,00	12,57	12,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	180	27,00	3,55	6,68	39,82	165,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	505	82,06	18,72	19,56	80,46	479,07
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	200/15/5/1	30,00	6,83	11,73	7,81	216,98
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	7,45	8,48	40,76	302,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	114,91	24,21	25,31	100,32	788,93
	Всего:	1226	196,97	42,93	44,87	180,78	1268,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Сергеевич 24.08.2026 Ответственный по питанию Грибова Н.С. Грибова 24.08.2026

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"
 Директор С.А.Кустова
 9 день цикл. меню

Меню на "10 " сентября 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 3
 Директор

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	60/35	48,00	13,57	12,22	10,55	177,90
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	200	27,00	4,35	10,68	40,02	205,10
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	95,46	21,97	23,56	90,21	563,90
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит.,зелень, йодир.соль)	250/15/5/1	40,00	6,85	11,85	8,10	218,32
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительнос, мука пшеничная")	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	27,00	7,45	9,48	40,90	322,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,65	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	836	133,65	25,12	26,65	104,42	830,72
	Всего:	1386	229,11	47,09	50,21	194,63	1394,62

Продукты не содержат ГМО

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Делмисова Ответственный по питанию Делмисова Н.А. Делмисова 24.08.2026

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения



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

9 день цикл. меню



Меню на "10 " сентября 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ
первая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	44,00	12,57	12,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	160	20,00	3,55	6,68	39,82	165,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	505	82,06	18,72	19,56	80,46	479,07
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	200/15/5/1	30,00	6,83	11,73	7,81	216,98
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	20,00	7,45	8,48	40,76	302,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	114,91	24,21	25,31	100,32	788,93
	Всего:	1226	196,97	42,93	44,87	180,78	1268,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Теплякова Н.С. Ответственный по питанию Теплякова Н.С. 24.08.2026

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о. Жигулевск"
 Директор С.А. Кустова
 9 день цикл. меню

Согласовано
 ГБОУ СО(О)ОШ № 3
 Директор *Грибова*

Меню на "10 " сентября 2026 г
 для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Обед</i>						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/5/1	30,00	6,83	11,73	7,81	216,98
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	20,00	7,45	8,48	40,76	302,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	114,91	24,21	25,31	100,32	788,93
	Всего:	721	114,91	24,21	25,31	100,32	788,93
	<i>Полдник</i>						
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
	Итого:	305	39,46	7,10	3,93	53,51	280,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством *Петухова* *24.08.2026* Ответственный по питанию *Грибова Н.С. Грибова* *24.08.2026*
 Ф.И.О. подпись дата получения Ф.И.О. подпись дата получения

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

Согласовано
 ГБОУ СО(О)УШ № 3
 Директор Дрибова

Меню на "10 " сентября 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям из многодетных семей)

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль,томат.пюре,мука пшеничная)	60/35	48,00	13,57	12,22	10,55	177,90
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	200	27,00	4,35	10,68	40,02	205,10
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	95,46	21,97	23,56	90,21	563,90
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит.,зелень, йодир.соль)	250/15/5/1	40,00	6,85	11,85	8,10	218,32
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мало растительное, мука пшеничная")	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	27,00	7,45	9,48	40,90	322,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,65	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный(мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	836	133,65	25,12	26,65	104,42	830,72
	Всего:	1386	229,11	47,09	50,21	194,63	1 394,62

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Денисенко И.И. Ответственный по питанию Дрибова Н.А. 24.08.2026.

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения

Утверждаю
 ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор С.А.Кустова

9 день цикл. меню

Меню на "10" сентября 2026 г
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)
 первая смена

Согласовано
 ГБОУ С(О)ОШ № 3

Директор Д.И.Львова

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	60/35	48,00	13,57	12,22	10,55	177,90
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	200	27,00	4,35	10,68	40,02	205,10
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	95,46	21,97	23,56	90,21	563,90
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	250/15/5/1	40,00	6,85	11,85	8,10	218,32
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	27,00	7,45	9,48	40,90	322,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	205/15	10,65	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	836	133,65	25,12	26,65	104,42	830,72
	Всего:	1386	229,11	47,09	50,21	194,63	1 394,62

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Алексеева Е.В.

Ответственный по питанию

Львова Н.С. Львова 24.08.2026

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения



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

Меню на "10 " сентября 2026 г
для обучающихся 1 -4 классов (детям мобилизованных лиц)
первая смена



Согласовано
ГБОУ С(О)УШ № 3
Директор О.И.Овца

9 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	50/40	37,00	12,57	12,46	9,95	176,79
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	180	27,00	3,55	6,68	39,82	165,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
	Итого:	505	82,06	18,72	19,56	80,46	479,07
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	200/15/5/1	30,00	6,83	11,73	7,81	216,98
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным(мяс.изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная")	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	20,00	7,45	8,48	40,76	302,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	114,91	24,21	25,31	100,32	788,93
	Всего:	1291	188,86	42,93	44,87	180,78	1268,00

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

А.И.Сидорова 24.08.2026

Ответственный по питанию

О.И.Овца 24.08.2026

Ф.И.О.

подпись

дата получения

Ф.И.О.

подпись

дата получения



Меню на "10 " сентября 2026 г
для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

9 день цикл меню							
вторая смена							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат. пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир. соль)	200/15/5/1	30,00	6,83	11,73	7,81	216,98
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лушенный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	160	20,00	7,45	8,48	40,76	302,53
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	Итого:	721	114,91	24,21	25,31	100,32	788,93
	Всего:	721	114,91	24,21	25,31	100,32	788,93
	Полдник						
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
	Итого:	305	39,46	7,10	3,93	53,51	280,66

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Лепсина О.А. 24.08.2026 Ответственный по питанию Орлова Н.С. Орлова, 24.08.2026

Ф.И.О. подпись дата получения

Ф.И.О. подпись дата получения



Утверждаю
ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск"

Директор _____ С.А.Кустова

9 день цикл. меню



Согласовано
ГБОУ С (О)УШ № 3

Директор _____

Меню на "10 " сентября 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
	Завтрак						
295/540	Котлеты рубленые с соусом красным основным (грудка куриная, пшен. хлеб, молоко 2,5 %, пшен. сухари, раст.масло, йодир.соль, томат.пюре, мука пшеничная)	60/35	48,00	13,57	12,22	10,55	177,90
305/136	Рис с овощами (крупа рисовая, морковь, лук репч., раст. масло, слив. масло, йодир. соль)	200	27,00	4,35	10,68	40,02	205,10
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	550	95,46	21,97	23,56	90,21	563,90
	Обед						
88	Щи на бульоне из мяса цыплят, со сметаной и зеленью (б/к капуста, карт., томат.пюре, морк., лук репч., мясо кур., сметана 15%, масло растит., зелень, йодир.соль)	250/15/5/1	40,00	6,85	11,85	8,10	218,32
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, мало растительное, мука пшеничная)	55/40	50,00	6,97	4,68	22,99	138,81
200	Пюре из бобовых (гороха) и картофеля (картофель, горох лущеный, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	200	27,00	7,45	9,48	40,90	322,53
377	Чай фруктовый с сахаром (с/м смородина) (чай черный, сахар, смородина св./мор.)	205/15	10,65	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	110,4
	Итого:	836	133,65	25,12	26,65	104,42	830,72
	Всего:	1386	229,11	47,09	50,21	194,63	1 394,62

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Ответственный по питанию _____ 24.08.2026

Ф.И.О. _____ подпись _____ дата получения _____

Ф.И.О. _____ подпись _____ дата получения _____