

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

3 день цикл. меню

Меню на "25" марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор Григорьев



№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль)	60/40	46,00	12,40	10,64	14,95	122,00
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/50	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	215	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>80,65</b>	<b>519,25</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин. )	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>196,97</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>180,85</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александр Д.И. Григорьев

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_



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

Меню на "25 " марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов

ГБОУ С (О)ОШ № 3

Директор О.И.Воро



3 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль)	60/45	50,00	13,35	13,33	15,01	151,67
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/50	27,00	3,24	8,80	31,20	242,03
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>550</b>	<b>95,46</b>	<b>20,64</b>	<b>22,79</b>	<b>90,81</b>	<b>594,40</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин. )	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	22,63	242,23
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/45	49,00	10,75	7,09	22,87	152,46
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,16	21,40	227,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,87</b>	<b>28,54</b>	<b>124,33</b>	<b>911,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>229,11</b>	<b>49,51</b>	<b>51,33</b>	<b>215,14</b>	<b>1505,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александров А.И.

Ответственный по питанию /

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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор

Меню на "25 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ  
 первая смена

3 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль)	60/40	46,00	12,40	10,64	14,95	122,00
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/50	20,00	3,24	8,80	30,05	240,35
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	215	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>80,65</b>	<b>519,25</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин. )	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>196,97</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>180,85</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александрова А.И.

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ /

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

Меню на "25" марта 2026 г  
 для обучающихся 1-4 классов (детям мобилизованных лиц)

ГБОУ С(О)ОШ №

Директор О.А.Соболева

вторая смена

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц. )	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Плюшка "Московская"	100	25,00	4,35	3,17	28,89	161,79
389	Сок фруктовый	200	14,46	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>39,46</b>	<b>4,55</b>	<b>3,43</b>	<b>51,49</b>	<b>253,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александрова О.А.

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



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

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор О.И.Соболев

Меню на "25 " марта 2026 г  
 для обучающихся 5 — 11 классов (детям мобилизованных лиц)  
 первая смена

3 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с ТОМАТОМ (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль)	60/45	50,00	13,35	13,33	15,01	151,67
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	140/50	27,00	3,24	8,80	31,20	242,03
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>550</b>	<b>95,46</b>	<b>20,64</b>	<b>22,79</b>	<b>90,81</b>	<b>594,40</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. поре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц.)	250/20/15/10/1	40,00	8,29	11,42	22,63	242,23
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное поре)	50/45	49,00	10,75	7,09	22,87	152,46
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное)	160	20,00	3,61	6,16	21,40	227,18
ПР	Витаминный напиток «Витошка»	200	14,00	0,00	0,00	15,00	60,00
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.)	15/15	4,00	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>821</b>	<b>133,65</b>	<b>28,87</b>	<b>28,54</b>	<b>124,33</b>	<b>911,06</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1371</b>	<b>229,11</b>	<b>49,51</b>	<b>51,33</b>	<b>195,68</b>	<b>1 505,46</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Александрова И.А. Ответственный по питанию С/

Утверждаю  
 ООО «Школьное питание г.о.Жигулевск»  
 Директор С.А.Кустова  
 3 день цикл. меню

Согласовано  
 ГБОУ С (О)ОШ № 3  
 Директор Орехов

Меню на "25 " марта 2026 г  
 для обучающихся 1 -4 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>							
293/331	Цыплята жареные порциями с соусом сметанным с томатом (цыплята порц., сметана 15%, томатная паста, мука пшенич., йодир. соль)	60/40	46,00	12,40	10,64	14,95	122,00
317/330	Овощи в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	100/50	20,00	3,24	8,80	35,05	240,35
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
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>500</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,86</b>	<b>85,65</b>	<b>519,25</b>
<b>Обед</b>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат. пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо курин. )	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1236</b>	<b>188,86</b>	<b>42,71</b>	<b>45,19</b>	<b>185,85</b>	<b>1260,92</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ленинградский Ответственный по питанию 1



ООО "Школьное питание г.о.Жигулевск»

Директор С.А.Кустова



ГБОУ С (О) ОШ № 3

Директор Григорьев

Меню на "25 " марта 2026 г

для обучающихся 1 — 4 классов с ОВЗ

3 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>							
184/190	Борщ "Украинский" с пампушками со сметаной (б/к капуста, картоф., морковь, свекла, лук репч., мясо птицы, томат.пюре, сметана 15 %, зелень, йодир. соль, сахар, к-та лимон., мука пшенич., чеснок, яйцо куриц. )	200/20/15/10/1	30,00	7,73	10,36	22,49	215,12
268/540	Шницель из свинины с соусом красным основным (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, томатное пюре)	50/40	46,00	10,27	7,97	22,56	149,42
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль йодированная, масло сливочное )	160	20,00	3,61	6,61	21,40	227,18
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.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
	<b>Итого:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
	<b>Всего:</b>	<b>736</b>	<b>114,91</b>	<b>24,47</b>	<b>25,33</b>	<b>100,20</b>	<b>741,67</b>
<b>Полдник</b>							
ПР	Плюшка "Московская"	100	25,00	4,35	3,17	28,89	161,79
389	Сок фруктовый	200	14,46	0,20	0,26	22,60	92,00
	<b>Итого:</b>	<b>300</b>	<b>39,46</b>	<b>4,55</b>	<b>3,43</b>	<b>51,49</b>	<b>253,79</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ленинград, Ру

Ответственный по питанию 1

