

Утверждаю

Директор
МОУ 'СОШ №3'
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

16 февраля 2026 г.

1-4 классы

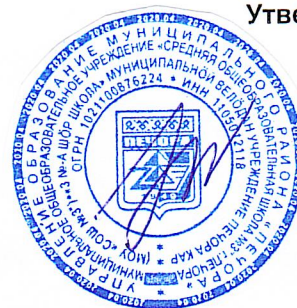
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ вода питьевая, молоко тетрапак, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, рис круглый	210	24,26	2,60	11,10	19,30	188,00
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ яйца куриные (шт.)	40	8,50	5,00	4,50	0,30	61,00
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, сахар песок, молоко тетрапак, вода питьевая	200	13,24	2,80	2,80	23,20	130,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	3,10	2,00	0,20	13,10	62,00
Итого		49,09	12,40	18,60	55,90	441,00
Всего		49,09	12,40	18,60	55,90	441,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

Директор
МОУ 'СОШ №3'
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

16 февраля 2026 г.

Абонементское питание

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
КОТЛЕТА МЯСНАЯ говядина б/к, свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, молоко тетрапак, яйца куриные (шт.), батон нарезной пшен.мука 1 сорт	90	69,36	18,30	40,00	15,80	303,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	10,47	8,50	7,00	38,40	250,00
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой , лимон	200	5,69	0,10	0,00	14,80	61,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш сорт	40	4,68	3,00	0,20	19,70	93,00
ПЛЮШКА С САХАРОМ мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи сухие, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	100	7,00	8,50	2,00	63,60	306,00
Итого		97,20	38,40	49,20	152,30	1 013,00
Всего		97,20	38,40	49,20	152,30	1 013,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

16 февраля 2026 г.

ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ вода питьевая, молоко тетрапак, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, рис круглый	210	27,46	3,30	12,30	20,20	205,00
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ яйца куриные (шт.)	40	8,50	5,00	4,50	0,30	61,00
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, сахар песок, молоко тетрапак, вода питьевая	200	16,92	3,80	3,80	24,60	148,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука высш сорт	40	8,60	5,50	0,50	36,20	171,00
Итого		61,48	17,60	21,10	81,30	585,00
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, бедро цб, соль йодированная	250	17,89	6,50	7,00	20,00	324,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ говядина б/к, свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	90	48,37	12,50	30,60	8,10	229,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	10,79	10,10	7,10	45,80	287,00
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,89	0,00	0,00	15,10	60,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		78,94	29,10	44,70	89,00	900,00
Всего		140,42	46,70	65,80	170,30	1 485,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Директор
МОУ'СОШ№3'
/Э.Н.Копыльцова/



Дерматит

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ вода питьевая, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, рис круглый	210	14,76	0,10	8,00	19,40	150,00
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ яйца куриные (шт.)	40	8,50	5,00	4,50	0,30	61,00
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, сахар песок, вода питьевая	200	17,37	2,40	1,50	20,40	105,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		40,63	7,50	14,00	40,10	316,00
Всего		40,63	7,50	14,00	40,10	316,00

Ch

Ногтева Софья Семеновна

МЕНЮ
16 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, соль йодированная, укроп, петрушка	200	48,92	4,10	8,60	24,90	194,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый	90	6,17	0,70	9,80	3,30	104,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	12,96	4,90	9,30	22,00	191,00
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	2,22	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		70,27	9,70	27,70	69,60	566,00
Всего		70,27	9,70	27,70	69,60	566,00

22

Ногтева Софья Семеновна

16.10.25

Утверждаю

Директор
МОУ 'СОШ №3'
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

16 февраля 2026 г.

Астма

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ вода питьевая, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, рис круглый	210	14,73	0,10	8,00	19,40	150,00
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ яйца куриные (шт.)	40	8,50	5,00	4,50	0,30	00
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, сахар песок, вода питьевая	200	17,38	2,40	1,50	20,40	105,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		40,61	7,50	14,00	40,10	316,00
Всего		40,61	7,50	14,00	40,10	316,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна