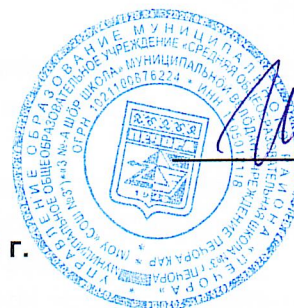


Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

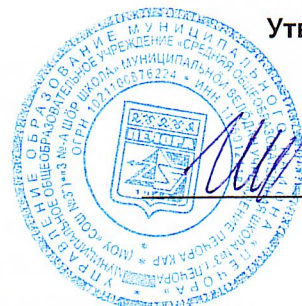
18 февраля 2026 г.

1-4 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБНАЯ КОТЛЕТА горбуша свеж, молоко тетрапак, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.), лук репчатый	90	51,61	13,60	10,10	4,50	164,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	20,22	3,80	6,50	25,60	177,00
КИСЕЛЬ кисель , сахар песок, вода питьевая	200	9,96	0,00	0,00	37,60	150,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт	40	4,77	3,10	0,30	20,10	95,00
Итого		86,56	20,50	16,90	87,80	586,00
Всего		86,56	20,50	16,90	87,80	586,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна



Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ
18 февраля 2026 г.

ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТА РЫБНАЯ горбуша с\м, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.)	90	49,69	13,10	10,00	3,60	157,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	15,32	2,60	5,30	20,60	141,00
КИСЕЛЬ кисель , сахар песок, вода питьевая	200	6,35	0,00	0,00	26,70	107,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	7,74	5,00	0,40	32,60	154,00
Итого		79,11	20,70	15,70	83,50	559,00
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ картофель, рис круглый, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, бедро цб, укроп, петрушка	250	19,80	5,40	15,80	13,40	372,00
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, масло сливочное, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, морковь	90/30	66,96	17,30	12,80	5,00	224,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное, соль йодированная	180	10,45	6,70	5,80	40,50	241,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,00	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	7,74	5,00	0,40	32,60	154,00
Итого		109,96	34,40	34,80	110,90	1 068,00
Всего		189,06	55,10	50,50	194,40	1 627,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

MEHIO

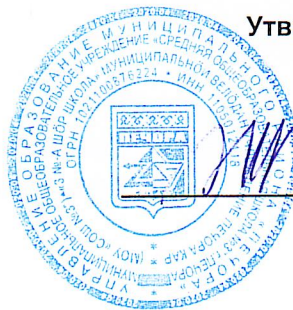
18 февраля 2026 г.

Многодетные. Малоимущие. СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ картофель, рис круглый, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, бедро цб, укроп, петрушка	200	13,86	4,30	12,70	10,70	298,00
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, масло сливочное, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, морковь	90/30	62,92	17,10	9,80	4,80	196,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное, соль йодированная	180	6,24	4,90	3,10	29,90	167,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,00	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	5,16	3,30	0,30	21,70	103,00
Итого		93,18	29,60	25,90	86,50	841,00
Всего		93,18	29,60	25,90	86,50	841,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна



Утверждаю

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

МЕНЮ

18 февраля 2026 г.

Абонементское питание

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ сосиски для завтрака	50	29,34	0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное, соль йодированная	180	10,24	6,70	5,60	40,50	239,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, мандарин	200	20,96	0,40	0,10	23,40	98,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	4,81	3,10	0,30	20,30	96,00
ШАНЫГА С КАРТОФЕЛЕМ мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, дрожжи сухие, вода питьевая, картофель, молоко тетрапак	100	10,53	5,60	6,60	32,60	212,00
Итого		75,88	15,80	12,60	116,80	645,00
Всего		75,88	15,80	12,60	116,80	645,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна



Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ
18 февраля 2026 г.

Астма

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБНАЯ КОТЛЕТА горбуша свм, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.), лук репчатый	90	64,94	19,70	18,40	6,90	272,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	19,51	2,60	8,50	20,60	170,00
КИСЕЛЬ сахар песок, вода питьевая	200	0,75	0,00	0,00	9,70	39,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		85,20	22,30	26,90	37,20	481,00
Всего		85,20	22,30	26,90	37,20	481,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

6 г.

МЕНЮ
18 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБНАЯ КОТЛЕТА горбуша свеж., сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.), лук репчатый	90	64,93	19,70	18,40	6,90	272,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	19,51	2,60	8,50	20,60	170,00
КИСЕЛЬ сахар песок, вода питьевая	200	0,75	0,00	0,00	9,70	39,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		85,19	22,30	26,90	37,20	481,00
Всего		85,19	22,30	26,90	37,20	481,00



Ногтева Софья Семеновна



МЕНЮ
18 февраля 2026 г.

Детский дом

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ картофель, рис круглый, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, бедро цб, укроп, петрушка	200	45,29	4,90	13,10	11,80	308,00
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, морковь	90/30	33,97	9,10	2,30	5,10	88,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная	180	1,43	2,20	0,30	13,30	65,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,00	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		85,69	16,20	15,70	49,60	538,00
Всего		85,69	16,20	15,70	49,60	538,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна