

Утверждаю

И.о.директора  
МОУ'СОШ№3'  
/Фокина О.Э/



**МЕНЮ**  
5 декабря 2024 г.

**Многодетные.Малоимущие.СВО**

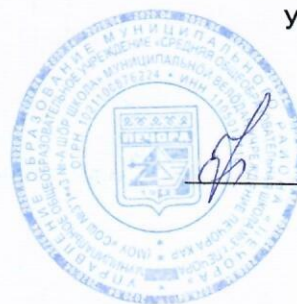
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>БОРЩ ИЗ СВЕЖ.КАПУСТЫ</b> свекла, капуста свежая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, томатная паста, соль йодированная, голень цб, петрушка, укроп, лавровый лист, сметана 20% жирности	200	18,47	5,70	7,70	7,80	218,00
<b>ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ</b> говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш сорт, морковь, томатная паста, соль йодированная, сахар песок, свинина бк, яйца куриные (шт.)	80/25	49,17	13,70	31,90	7,10	220,00
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	150	15,14	2,50	6,40	16,90	135,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,78	0,00	0,00	14,50	58,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука высш сорт	40	4,19	3,30	0,30	21,70	103,00
<b>Итого</b>		88,76	25,20	46,30	68,00	734,00
<b>Всего</b>		88,76	25,20	46,30	68,00	734,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

И.о. директора  
МОУ СОШ №3  
/Фокина О.Э./



# МЕНЮ

5 декабря 2024 г.

## 1-4 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> <small>говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло сливочное, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, морковь, томатная паста, соль йодированная, сахар песок, свинина б/к, молоко тетрапак</small>	80	65,46	16,60	33,90	5,50	201,00
<b>КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ</b> <small>рис длиннозерный, масло сливочное, вода питьевая, соль йодированная</small>	150	15,57	3,50	7,70	37,90	235,00
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	5,38	0,00	0,00	24,20	97,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт</small>	40	3,76	3,00	0,20	19,50	92,00
<b>ЯБЛОКО</b> <small>яблоки</small>	170	24,53	0,70	0,70	16,70	80,00
<b>Итого</b>		114,70	23,80	42,50	103,80	705,00
<b>Всего</b>		114,70	23,80	42,50	103,80	705,00

Зав. производством (шеф-повар)

*Св*

Ногтева Софья Семеновна





Утверждаю

И.о.директора  
МОУ СОШ №3  
/Фокина О.Э/



**МЕНЮ**  
5 декабря 2024 г.

**ОВЗ**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло сливочное, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш сорт, морковь, томатная паста, соль йодированная, сахар песок, свинина бк, молоко тетрапак	80	69,40	18,10	34,10	11,40	261,00
<b>КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ</b> рис длиннозерный, масло сливочное, вода питьевая, соль йодированная	150	16,14	3,50	8,20	37,90	239,00
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,43	0,00	0,00	24,90	100,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука высш сорт	40	8,99	7,10	0,60	46,60	220,00
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	170	24,65	0,70	0,70	16,70	80,00
<b>Итого</b>		124,60	29,40	43,60	137,50	900,00
<b>Обед</b>						
<b>БОРЩ ИЗ СВЕЖ.КАПУСТЫ</b> свекла, капуста свежая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, томатная паста, соль йодированная, голень цб, петрушка, укроп, лавровый лист, сметана 20% жирности	200	23,87	5,70	7,90	7,30	218,00
<b>ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ</b> говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш сорт, морковь, томатная паста, соль йодированная, сахар песок, свинина бк	80/25	33,89	9,50	25,70	6,70	180,00
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	150	26,94	6,20	10,50	22,70	211,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,83	0,00	0,00	15,20	61,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука высш сорт	40	8,99	7,10	0,60	46,60	220,00
<b>Итого</b>		95,52	28,50	44,70	98,50	890,00
<b>Всего</b>		220,12	57,90	88,30	236,00	1 790,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна



Утверждаю

И.о.директора  
МОУ'СОШ№3'  
/Фокина О.Э/



# МЕНЮ

5 декабря 2024 г.

## Сахарный диабет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло сливочное, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш сорт, морковь, томатная паста, соль йодированная, сахар песок, свинина б/к, молоко тетрапак	80	171,49	46,50	71,70	48,70	816,00
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	150	107,90	31,20	39,50	62,30	733,00
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), вода питьевая	200	3,50	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>		282,89	77,70	111,20	111,00	1 549,00
<b>Всего</b>		282,89	77,70	111,20	111,00	1 549,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна