

Утверждаю

Директор  
МОУ'СОШ№3'

/Копыльцова Элла Николаевна/

# МЕНЮ

25 сентября 2024 г.

## Абонементское питание



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>ТЕФТЕЛИ С Ч 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, чеснок, яйца куриные (шт.)	80/25	41,00	12,70	28,60	3,80	174,00
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	120	11,04	2,00	5,00	13,40	107,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,13	0,00	0,00	14,50	58,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука высш сорт	40	3,53	2,90	0,20	19,20	91,00
<b>ШАНЬГА С КАРТОФЕЛЕМ</b> мука пшеничная высш сорт, сахар песок, маргарин столовый, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи сухие, вода питьевая, картофель, масло подсолнечное рафинированное, молоко тетрапак	100	8,15	5,40	4,80	31,60	192,00
<b>Итого</b>		64,84	23,00	38,60	82,50	622,00
<b>Всего</b>		64,84	23,00	38,60	82,50	622,00

Зав. производством (шеф-повар)

Аксенова Лариса Евгеньевна

Утверждаю



Директор  
МОУ 'СОШ №3'  
/Копыльцова Элла Николаевна/

**МЕНЮ**  
25 сентября 2024 г.

**ОВЗ**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЯЙЦО ВАРЕНОЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	11,50	5,00	4,50	0,30	61,00
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр сметанковый, масло сливочное	150/15	20,27	8,30	13,00	29,50	269,00
<b>СОСИСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ</b> мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, дрожжи сухие, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), сосиски для завтрака	100	15,98	6,90	15,20	1,20	170,00
<b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД</b> черноплодная ряб., сахар песок, вода питьевая, клубника мор.	200	15,30	0,00	0,00	19,40	77,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт	40	8,56	7,10	0,60	46,60	220,00
<b>МАНДАРИН</b> мандарин	100	25,50	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>СОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> сок сады придонья 0,2	200	30,00	0,00	0,00	22,30	89,00
<b>Итого</b>		127,12	28,10	33,50	126,80	924,00
<b>Обед</b>						
<b>СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ</b> картофель, горох пущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт, бедро цб	200/15	11,74	9,40	7,20	13,40	372,00
<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 б/к, яйца куриные (шт.), чеснок, молоко тетрапак	80/25	60,29	18,50	34,50	10,10	272,00
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	120	21,83	5,80	9,30	19,40	185,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,18	0,00	0,00	15,20	61,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт	40	8,56	7,10	0,60	46,60	220,00
<b>ВАФЛИ</b> вафли	60	16,57	1,70	2,00	46,40	212,00
<b>Итого</b>		120,17	42,50	53,60	151,10	1 322,00
<b>Всего</b>		247,29	70,60	87,10	277,90	2 246,00

Зав. производством (шеф-повар)

Аксенова Лариса Евгеньевна

Утверждаю

Директор  
МОУ'СОШ№3'

/Копыльцова Элла Николаевна/



**МЕНЮ**  
25 сентября 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>СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ</b> картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, хлеб пшеничн. формовой мука высш сорт, бедро цб	200	15,23	12,20	7,90	31,70	463,00
<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 б/к, яйца куриные (шт.)	80/25	36,21	10,40	24,60	0,60	147,00
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	120	11,61	2,20	5,20	13,80	111,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,13	0,00	0,00	14,50	58,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука высш сорт	40	3,46	2,90	0,20	18,80	89,00
<b>МАНДАРИН</b> мандарин	100	25,50	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>		93,14	28,50	38,10	86,90	906,00
<b>Всего</b>		93,14	28,50	38,10	86,90	906,00

Зав. производством (шеф-повар)

Акменова Лариса Евгеньевна

Утверждаю

Директор  
МОУ 'СОШ №3'

/Копыльцова Элла Николаевна/



**МЕНЮ**  
25 сентября 2024 г.

**1-4 классы**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ <small>яйца куриные (шт.)</small>	40	11,50	5,00	4,50	0,30	61,00
МАКАРОНЫ С СЫРОМ <small>макаронные изделия 1 сорт, сыр сметанковый, масло сливочное</small>	150/15	20,17	8,20	13,00	29,30	268,00
СОСИСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ <small>мука пшеничная высш сорт, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, дрожжи сухие, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), сосиски для завтрака</small>	100	14,93	6,70	14,60	1,40	164,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД <small>черноплодная ряб, сахар песок, вода питьевая, клубника мор</small>	200	15,30	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука высш сорт</small>	40	3,71	3,10	0,30	20,20	95,00
МАНДАРИН <small>мандарин</small>	100	25,50	0,80	0,20	7,50	38,00
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок сады придонья 0,2</small>	200	30,00	0,00	0,00	22,30	89,00
ВАФЛИ <small>вафли</small>	60	16,57	1,70	2,00	46,40	212,00
Итого		137,69	25,50	34,60	146,80	1 004,00
Всего		137,69	25,50	34,60	146,80	1 004,00

Зав. производством (шеф-повар)

Аксенова Лариса Евгеньевна