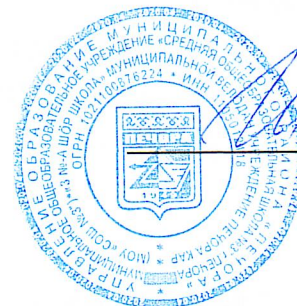


Утверждаю

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



МЕНЮ

17 февраля 2026 г.

1-4 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ капуста свежая, говядина б/к, рис круглый, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, свинина бк, томатная паста	150	54,06	12,50	25,60	7,30	183,00
РИС ОТВАРНОЙ рис длиннозерный, соль йодированная, масло сливочное	180	13,18	3,80	5,00	41,10	225,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, смородина черная, мандарин	200	19,38	0,30	0,10	22,10	92,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	4,74	3,00	0,30	20,00	94,00
Итого		91,36	19,60	31,00	90,50	594,00
Всего		91,36	19,60	31,00	90,50	594,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

/Э.Н.Копыльцова/

17 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ капуста свежая, говядина б/к, рис круглый, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, свинина бк, томатная паста	150	54,09	12,60	25,90	7,30	185,00
РИС ОТВАРНОЙ рис длиннозерный, соль йодированная, масло сливочное	180	16,84	4,10	7,30	44,90	262,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, смородина черная, мандарин	200	19,21	0,30	0,10	22,00	92,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш. сорт	40	8,60	5,50	0,50	36,20	171,00
Итого		98,74	22,50	33,80	110,40	710,00
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, бедро цб, сметана 20% жирности	250	39,22	6,50	12,70	17,60	366,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, говядина б/к, яйца куриные (шт.)	90	53,22	14,40	35,30	8,20	237,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная	180	14,32	2,40	4,90	19,30	131,00
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		108,64	23,30	52,90	60,20	794,00
Всего		207,38	45,80	86,70	170,60	1 504,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

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

МЕИЮ

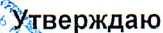
17 февраля 2026 г.

Многодетные. Малоимущие. СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, бедро цб, сметана 20% жирности	200	22,16	5,00	9,60	13,50	285,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ свинина б/к, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, говядина б/к, яйца куриные (шт.)	90	50,64	14,10	35,30	8,40	236,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	180	16,81	3,00	5,90	20,20	146,00
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,85	0,00	0,00	14,50	58,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука высш сорт	40	4,47	2,90	0,20	18,80	89,00
Итого		95,92	25,00	51,00	75,40	814,00
Всего		95,92	25,00	51,00	75,40	814,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна



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

17 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
КОТЛЕТА МЯСНАЯ свинина б/к, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, говядина б/к, молоко тетрапак, яйца куриные (шт.)	90	60,38	15,90	36,90	9,30	261,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	180	19,22	3,00	7,70	20,30	162,00
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,85	0,00	0,00	14,50	58,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука высш.сорт	40	4,65	3,00	0,20	19,60	92,00
Итого		86,09	21,90	44,80	63,70	573,00
Всего		86,09	21,90	44,80	63,70	573,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Ch

Утверждаю



Директор
МОУ'СОШ№3'
/О.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

17 февраля 2026 г.

Астма

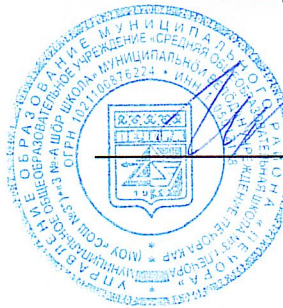
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ капуста свежая, говядина б/к, рис круглый, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, свинина бк, томатная паста	150	54,78	12,60	28,00	7,50	206,00
РИС ОТВАРНОЙ рис длиннозерный, соль йодированная, масло сливочное	180	15,51	2,80	8,20	30,00	204,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, смородина черная	200	14,90	0,20	0,10	20,70	86,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		85,19	15,60	36,30	58,20	496,00
Всего		85,19	15,60	36,30	58,20	496,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

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



МЕНЮ

17 февраля 2026 г.

Дерматит

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ капуста свежая, говядина б/к, рис круглый, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, свинина бк, томатная паста	150	54,73	12,60	28,00	7,50	206,00
РИС ОТВАРНОЙ рис длиннозерный, соль йодированная, масло сливочное	180	15,50	2,80	8,20	30,00	204,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, смородина черная	200	14,90	0,20	0,10	20,70	86,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		85,13	15,60	36,30	58,20	496,00
Всего		85,13	15,60	36,30	58,20	496,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

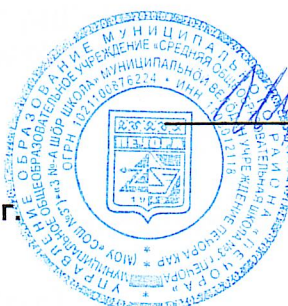
Утверждаю

Директор
МОУ'СОШ№3'
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

17 февраля 2026 г.

Детский дом



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, бедро цб, сметана 20% жирности	200	16,13	5,40	15,10	17,10	350,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, говядина б/к	90	26,79	7,30	20,60	9,30	166,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная	180	16,81	1,80	8,40	14,50	141,00
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		61,95	14,50	44,10	60,30	734,00
Всего		61,95	14,50	44,10	60,30	734,00

Зав. производством (шеф-повар)

С.С. Ногтева

Ногтева Софья Семеновна