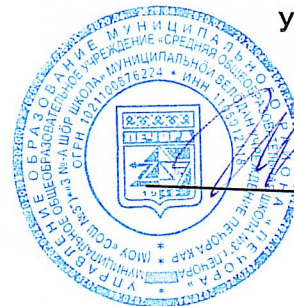


Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

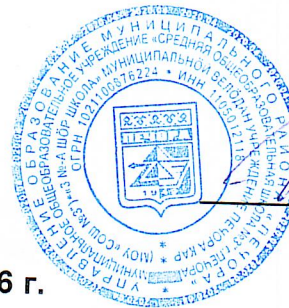
2 февраля 2026 г.

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	23,59	2,50	11,00	19,20	186,00
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ масло сливочное, батон нарезной пшен.мука 1 сорт, сыр сметанковый	40/15/15	51,86	7,60	27,00	16,90	343,00
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, сахар песок, молоко тетрапак, вода питьевая	200	13,14	2,80	2,70	23,20	129,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	4,58	2,90	0,20	19,30	91,00
Итого		93,17	15,80	40,90	78,60	749,00
Всего		93,17	15,80	40,90	78,60	749,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна



Утверждаю

Директор
МОУ'СОШ№3'
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ
2 февраля 2026 г.

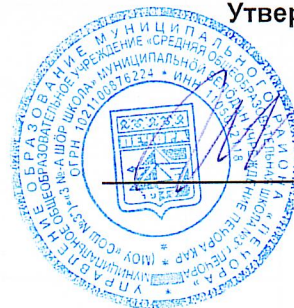
ОВЗ

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	23,17	2,30	11,00	19,20	185,00
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ масло сливочное, батон нарезной пшен.мука 1 сорт, сыр сметанковый	40/15/15	51,92	7,70	26,90	17,50	344,00
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, сахар песок, молоко тетрапак, вода питьевая	200	13,39	2,80	2,70	23,10	129,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш сорт	40	5,96	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого		94,44	16,60	40,90	84,90	776,00
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, бедро цб, соль йодированная	250	17,49	6,50	6,80	20,00	322,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ говядина б/к, свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	90	58,75	15,40	36,30	8,10	249,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	12,23	8,50	9,00	38,50	268,00
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,87	0,00	0,00	14,90	60,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш сорт	40	5,96	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого		96,31	34,20	52,40	106,60	1 017,00
Всего		190,75	50,80	93,30	191,50	1 793,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю



Директор
МОУ СОШ №3
Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

2 февраля 2026 г.

Абонементское питание

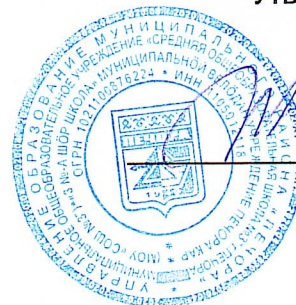
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
КОТЛЕТА МЯСНАЯ говядина б/к, свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, молоко тетрапак, яйца куриные (шт.)	90	64,68	16,40	36,40	8,00	252,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	9,66	8,50	7,00	38,40	251,00
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
ПЛЮШКА С САХАРОМ мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи сухие, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	100	7,04	9,00	2,00	67,00	322,00
Итого		87,88	36,90	45,60	147,50	975,00
Всего		87,88	36,90	45,60	147,50	975,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

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



МЕНЮ

2 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 МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, бедро цб, соль йодированная, укроп, петрушка	200	16,49	6,00	5,50	20,70	280,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ говядина б/к, свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	90	58,61	15,30	36,20	8,20	249,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	7,57	8,50	5,40	38,40	236,00
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	5,16	3,30	0,30	21,70	103,00
Итого		89,68	33,10	47,40	103,50	926,00
Всего		89,68	33,10	47,40	103,50	926,00

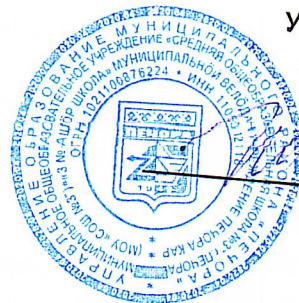
Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

МЕНЮ

2 февраля 2026 г.

Дерматит



Утверждаю

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

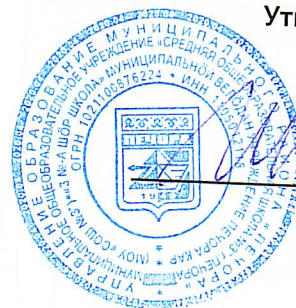
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ вода питьевая, сахар песок, масло сливочное, соль йодированная, рис круглый	210	14,41	0,10	8,00	19,40	150,00
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ масло сливочное, сыр сметанковый	40/15/15	36,80	4,20	21,70	0,20	214,00
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		68,59	6,70	31,20	40,00	469,00
Всего		68,59	6,70	31,20	40,00	469,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

2 февраля 2026 г.

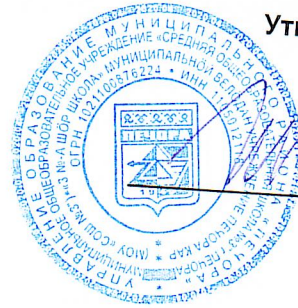
Астма

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	14,42	0,10	8,00	19,40	150,00
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ масло сливочное, сыр сметанковый	40/15/15	36,80	4,20	21,70	0,20	214,00
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		68,60	6,70	31,20	40,00	469,00
Всего		68,60	6,70	31,20	40,00	469,00

Зав. производством (шеф-повар)

Евгений

Ногтева Софья Семеновна



Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

2 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 МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, бедро цб, соль йодированная, укроп, петрушка	200	54,52	7,00	11,70	24,90	357,00
КОТЛЕТА МЯСНАЯ свинина бк, чеснок, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лук репчатый	90	17,70	5,70	19,30	9,30	148,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	13,83	8,50	10,20	38,50	280,00
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		88,27	21,20	41,20	92,10	862,00
Всего		88,27	21,20	41,20	92,10	862,00

Зав. производством (шеф-повар)

Зав. производством (шеф-повар)

С.Н. Ногтева

Ногтева Софья Семеновна