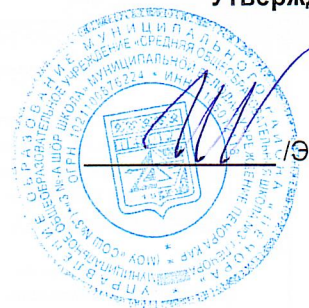


Утверждаю



Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

24 марта 2026 г.

1-4 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ говядина б/к, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль йодированная, вода питьевая	90/30	67,56	11,00	12,90	4,20	177,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	180	17,73	3,00	5,60	22,30	152,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, смородина черная, клубника мор.	200	15,53	0,10	0,10	20,30	83,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	4,72	3,00	0,30	19,90	94,00
Итого		105,54	17,10	18,90	66,70	506,00
Всего		105,54	17,10	18,90	66,70	506,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

Директор
МОУ'СОШ№3'
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

24 марта 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 ГОРОХОМ картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, бедро цб	200	11,77	8,00	6,20	13,50	297,00
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная, яйца куриные (шт.), свинина бк	90/30	56,14	14,80	28,30	9,70	189,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	13,49	10,10	9,20	45,50	304,00
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		88,41	36,20	44,00	104,90	951,00
Всего		88,41	36,20	44,00	104,90	951,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна



Утверждаю

Директор
МОУ'СОШ№3'
Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

24 марта 2026 г.

ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ говядина б/к, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль йодированная, вода питьевая	90/30	49,51	8,10	10,30	4,40	143,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная	180	26,56	5,40	7,90	28,10	205,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, клубника мор., смородина черная	200	16,13	0,20	0,10	20,40	84,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	6,45	4,10	0,30	27,20	128,00
Итого		98,65	17,80	18,60	80,10	560,00
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, бедро цб	250	14,73	10,10	7,80	16,90	371,00
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная, яйца куриные (шт.), свинина бк	90/30	51,53	14,30	28,50	9,50	180,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	9,85	7,50	6,60	33,90	225,00
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	6,45	4,10	0,30	27,20	128,00
Итого		84,41	36,00	43,20	102,00	962,00
Всего		183,06	53,80	61,80	182,10	1 522,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю



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

МЕНЮ

24 марта 2026 г.

Абонементское питание

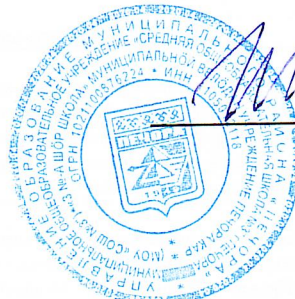
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная, яйца куриные (шт.), свинина бк	90/30	56,43	15,00	28,40	9,80	190,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	13,56	10,10	9,20	45,50	305,00
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай нури листовой	200	1,85	0,00	0,00	14,60	58,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	4,74	3,00	0,30	20,00	94,00
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ свекла, масло подсолнечное рафинированное, чеснок, соль йодированная	60	5,80	1,10	3,70	6,10	61,00
Итого		82,38	29,20	41,60	96,00	708,00
Всего		82,38	29,20	41,60	96,00	708,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

24 марта 2026 г.

Астма

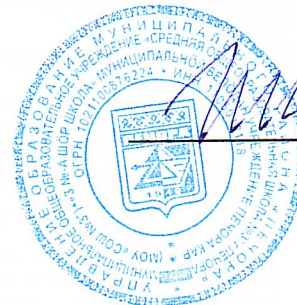
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ говядина б/к, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль йодированная, вода питьевая	90/30	35,41	6,40	13,80	10,50	192,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная	180	20,83	2,70	8,50	21,90	176,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, смородина черная, клубника мор.	200	13,59	0,10	0,00	20,10	82,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		69,83	9,20	22,30	52,50	450,00
Всего		69,83	9,20	22,30	52,50	450,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

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



МЕНЮ

24 марта 2026 г.

Детский дом

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, бедро цб	200	13,15	8,90	14,00	15,20	377,00
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная, яйца куриные (шт.), свинина бк	90/30	43,41	14,20	26,60	14,60	269,00
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло сливочное, соль йодированная	180	15,24	9,70	10,50	44,00	309,00
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		74,02	32,80	51,10	93,20	1 032,00
Всего		74,02	32,80	51,10	93,20	1 032,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю



Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

24 марта 2026 г.

Дерматит

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ говядина б/к, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль йодированная, вода питьевая	90/30	35,39	6,40	13,80	10,50	192,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная	180	20,83	2,70	8,50	21,90	176,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД сахар песок, вода питьевая, смородина черная, клубника мор.	200	13,58	0,10	0,00	20,10	82,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		69,80	9,20	22,30	52,50	450,00
Всего		69,80	9,20	22,30	52,50	450,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ностева Софья Семеновна