

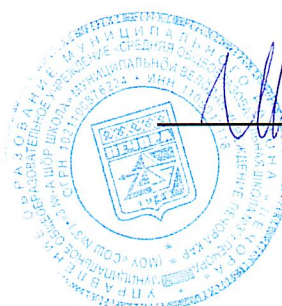
Утверждаю

Директор
МОУ'СОШ№3'
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

8 апреля 2026 г.

1-4 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБНАЯ КОТЛЕТА горбуша свлм, молоко тетрапак, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.)	90	35,87	9,70	9,00	4,00	136,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	22,19	3,90	6,60	25,70	178,00
КИСЕЛЬ кисель , сахар песок, вода питьевая	200	6,73	0,00	0,00	27,80	111,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	4,89	3,10	0,30	20,60	97,00
ЯБЛОКО яблоки	100	18,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого		87,67	17,10	16,30	87,90	569,00
Всего		87,67	17,10	16,30	87,90	569,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

8 апреля 2026 г.

Многодетные. Малоимущие. СВО



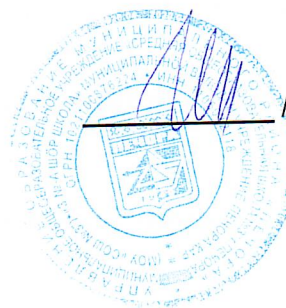
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ картофель, рис круглый, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, бедро цб, укроп, петрушка	200	14,61	4,30	12,70	10,70	298,00
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, масло сливочное, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, морковь	90/30	64,93	17,30	10,40	5,30	204,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное, соль йодированная	180	10,08	6,20	5,50	37,80	226,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,00	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	5,00	3,20	0,30	21,00	99,00
Итого		99,63	31,00	28,90	94,20	904,00
Всего		99,63	31,00	28,90	94,20	904,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю

Директор
МОУ'СОШ №3'
/Э.Н.Копыльцова/



МЕНЮ

8 апреля 2026 г.

ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТА РЫБНАЯ горбуша свѣм, молоко тетрапак, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированое, соль йодированная, яйца куриные (шт.)	90	43,64	11,80	11,50	7,30	180,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко тетрапак, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	24,56	5,00	7,10	24,20	181,00
КИСЕЛЬ кисель , сахар песок, вода питьевая	200	5,42	0,00	0,00	23,80	95,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	6,45	4,10	0,30	27,20	128,00
ЯБЛОКО яблоки	100	18,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого		98,07	21,30	19,30	92,30	631,00
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ картофель, рис круглый, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, бедро цб, укроп, петрушка	250	20,20	5,40	15,50	13,40	369,00
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, масло сливочное, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, морковь	90/30	68,58	17,40	12,80	5,20	227,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное, соль йодированная	180	10,38	6,60	5,60	40,40	239,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,00	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	6,45	4,10	0,30	27,20	128,00
Итого		110,61	33,50	34,20	105,60	1 040,00
Всего		208,68	54,80	53,50	197,90	1 671,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

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



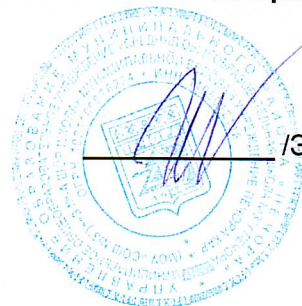
Абонементское питание

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ сосиски для завтрака	50	29,33	0,00	0,00	0,00	0,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное, соль йодированная	180	10,36	6,70	5,60	40,50	239,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,00	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	4,65	3,00	0,20	19,60	92,00
БУЛОЧКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи сухие, вода питьевая, молоко сгущенное варенка	100	20,15	7,40	1,10	59,60	278,00
Итого		69,48	17,10	6,90	139,10	686,00
Всего		69,48	17,10	6,90	139,10	686,00

Ch

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю



Директор
МОУ СОШ №3'
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

8 апреля 2026 г.

Детский дом

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ картофель, рис круглый, морковь, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, бедро цб, укроп, петрушка	200	30,12	4,60	13,10	11,30	305,00
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, масло сливочное, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, морковь	90/30	44,38	11,20	8,10	6,80	158,00
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное, соль йодированная	180	9,10	6,00	4,90	36,50	214,00
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,00	0,00	0,00	19,40	77,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		88,59	21,80	26,10	74,00	754,00
Всего		88,59	21,80	26,10	74,00	754,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю



Директор
МОУ СОШ №3
/Э.Н.Копыльцова/

МЕНЮ

8 апреля 2026 г.

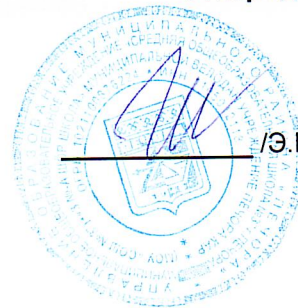
Дерматит

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБНАЯ КОТЛЕТА горбуша св'м, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.)	90	47,36	14,30	16,70	6,20	232,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	23,11	3,10	8,60	24,80	189,00
КИСЕЛЬ сахар песок, вода питьевая	200	0,75	0,00	0,00	9,70	39,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО яблоки	100	18,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого		89,22	17,80	25,70	50,50	507,00
Всего		89,22	17,80	25,70	50,50	507,00

Зав. производством (шеф-повар)

Ногтева Софья Семеновна

Утверждаю



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

МЕНЮ

8 апреля 2026 г.

Астма

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБНАЯ КОТЛЕТА горбуша сѳм, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.)	90	47,37	14,30	16,70	6,20	232,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, масло сливочное, соль йодированная, вода питьевая	180	23,11	3,10	8,60	24,80	189,00
КИСЕЛЬ сахар песок, вода питьевая	200	0,75	0,00	0,00	9,70	39,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ЯБЛОКО яблоки	100	18,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого		89,23	17,80	25,70	50,50	507,00
Всего		89,23	17,80	25,70	50,50	507,00

Зав. производством (шеф-повар)

Эл

Ногтева Софья Семеновна