

СОГЛАСОВАНО: *ШБОУШ № 19*
Директор *А.В. Ширинков*
"01" *сентября* 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
"01" *сентября* 2025г.
по доп. приказу № 111-2025 от 02.09.2025 г.

2 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на "01" *сентября* 2025 г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (268,00 руб.)
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
817	Помидоры свежие порционно	60	0.57	3	4.97	76.8
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4.7	4	17.18	133.3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.89	12	8.5	199.9
1 011.03	Спагетти отварные	150	4.16	9	29.97	182.3
1 242	Моро ягодный	200	0.12		24.4	97
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12.13	64.8
Итого за Обед		780	27.70	29.00	117.16	854.6

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141.09	Печенье детское	60	4.5	6	34	244.2
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
Итого за Комплекс		260	4.56	6.00	49.16	304.1

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (430,00 руб.)

Плановый рацион (3000 ккал) для 300 обучающихся 14 классов (400,00 руб.) (Плывотная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
817	Помидоры свежие порционно	60	0,57	3	4,97	76,8
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4,7	4	17,18	133,3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,89	12	8,5	199,9
1 011.03	Спагетти отварные	150	4,16	9	29,97	182,3
1 242	Моро ягодный	200	0,12		24,4	97
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		780	27,70	29,00	117,16	854,6
Полдник						
1 025.05	Жаркое по-домашнему из свинины	210	12,76	13	26,04	246,3
1 141.09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		500	18,37	19,00	82,20	606,4
Итого за день		1280	46,07	48,00	199,36	1461

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (430,00 руб.)

Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
817	Помидоры свежие порционно	100	0,95	6	8,28	128
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,89	12	8,5	199,9
1 011,03	Спагетти отварные	180	6,22	7	35,96	212,3
1 242	Моро ягодный	200	0,12		24,4	97
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		900	31,32	32,00	130,76	989,1
Полдник						
1 025.05	Жаркое по-домашнему из свинины	260	14,8	15	29,7	298,6
1 141.09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		550	20,41	21,00	85,86	658,7
Итого за день		1450	51,73	53,00	216,62	1627,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются only поваренная пищевая сода (стандарт 2.2.4.3990-20 п.8.1.4)
Зав.производством *М.В. Ширинков*

СОГЛАСОВАНО: *МБОУ им. 19*
 Директор *А.В. Ермолов*
 "01" сентября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО "Комбинат
 общественного питания"
 "01" сентября 2025г.
О.Ю. Козырева
 по договору № 111-2025 от 02.08.2025 г.

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на "01" сентября 2025 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (172,00 руб.)
 (Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 025.05	Жаркое по-домашнему из свинины	260	14.8	15	29.7	298.6
1 141.09	Печенье детское	80	4.05	5	28.5	222
688	Чай с лимоном	200	0.06		15.18	59.9
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
Итого за Завтрак		550	20.41	21.00	85.86	658.7

Обед для обучающихся 5-11 классов (210,00 руб.)
 (Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5.88	8	21.48	166.6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1 027.13 / 1 128	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.69	12	8.5	199.9
1 011.03	Спагетти отварные	180	8.22	7	35.96	212.3
1 242	Моро ягодный	200	0.12		24.4	97
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12.13	64.8
Итого за Обед		800	30.37	28.00	122.48	841.1

Обед для обучающихся 1-4 классов (180,00 руб.)
 (Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4.7	4	17.15	133.3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1 027.13 / 1 128	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.69	12	8.5	199.9
1 011.03	Спагетти отварные	150	4.16	9	29.97	182.3
1 242	Моро ягодный	200	0.12		24.4	97
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12.13	64.8
Итого за Обед		720	27.13	28.00	112.19	777.8

Полдник для обучающихся 1-11 классов (50,00 руб.)
 (Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141.09	Печенье детское	80	4.05	5	28.5	222
688	Чай с лимоном	200	0.06		15.18	59.9
Итого за Полдник		280	4.11	5.00	43.66	281.9

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая, йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п.8.1.8)
 Зав.производством

МБОУ им. 19

СОГЛАСОВАНО: 14.09.2025 г.
Директор А.В. Чермогаев
"01" сентября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
2025г.
на основании № 111-2025 от 02.09.2025 г.

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на "01" сентября 2025 г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172,00 руб.)
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	210	10.1	10	27.89	205.6
1 141.09	Печенье детское	60	4.05	5	28.5	222
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
Итого за Завтрак		500	15.71	16.00	84.05	565.7

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141.09	Печенье детское	60	4.5	6	34	244.2
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
Итого за Комплекс		260	4.56	6.00	49.16	304.1

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430,00 руб.)
(Льготная категория)

Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	210	10.1	10	27.89	205.6
1 141.09	Печенье детское	60	4.05	5	28.5	222
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
Итого за Завтрак		500	15.71	16.00	84.05	565.7
Обед						
817	Помидоры свежие порционно	60	0.57	3	4.97	76.6
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4.7	4	17.18	133.3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.69	12	8.5	199.9
1 011.03	Спагетти отварные	150	4.16	9	29.97	182.3
1 242	Моро ягодный	200	0.12		24.4	97
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12.13	64.8
Итого за Обед		780	27.70	29.00	117.16	854.6
Итого за день		1280	43.41	45.00	201.21	1420.3

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430,00 руб.)
(Льготная категория)

Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	260	14.3	13	31.82	256.9
1 141.09	Печенье детское	60	4.05	5	28.5	222
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
Итого за Завтрак		550	19.91	19.00	87.78	617
Обед						
817	Помидоры порционно	100	0.95	6	8.28	126
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5.88	6	21.48	166.6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.69	12	8.5	199.9
1 011.03	Спагетти отварные	180	6.22	7	35.98	212.3
1 242	Моро ягодный	200	0.12		24.4	97
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12.13	64.8
Итого за Обед		900	31.32	32.00	130.76	969.1
Итого за день		1450	51.23	51.00	218.54	1586.1

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются вальс поваренная пищевая (СанПиН 2.5.2.4.3890-20 п. 8.1.8)
Зав.производством