

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО Комбинат

1 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на " <u>ОГ</u>" <u>(Гебаб/</u>р 2025 г.

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

Nº	Uaurana a		Пиц	Энерге-		
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	9.19	10	25,36	242,6
1 066,01	Сырники	60	4.2	1	 	
902	Молоко сгущенное	20	1.58	7	9,15	90,4
	Чай с молоком	200	0.12		9,55	64,2
	Батон	30	1,5	1	24,4	97
1того за Зав	втрак	510	16,59	17,00	12,5 80,96	78,2 572,4

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

	(Суосионя)					
Nº	Hamana F	_	Пиц	тевые веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	7.10		04.70	ценность
894.01	Хлеб пшеничный.	25	7,19	- 8	31,79	242,6
930,1	Напиток Ягодка	200	2,03		12,2	60,5
Итого за Ко			0,22		26,73	110.1
	OLUMBORO PORTUGAL MILITARIA (425	9,44	8,00	70,72	413,2

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

Nº			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Завтрак						-,011110012
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	9.19	10	25,36	242.6
1 066,01	Сырники	60	4.2	4	9.15	
902	Молоко сгущенное	20	1.58	2	7	90,4
1 242	Чай с молоком	200	0.12		9,55	64,2
693	Батон	30	1.5	1	24,4 12,5	97
1того за Зав	зтрак	510	16,59	17,00		78,2
Обед		010	10,09	17,00	80,96	572,4
	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом, Степной	60	0,76	5	14,48	102
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	200	1,54	6	11,08	101.9
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
518	Картофель отварной	150	0.45	5	25,9	225.7
932	Компот из кураги	200	0.16		4.52	
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2,03	***************************************		20,2
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	- 4	12,2	60.5
того за Обе		750		20.00	12,13	64,8
того за ден			28,05	29,00	100,19	777,2
	МПЛЕКС ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАК ОБОЛ) НИЯ ОБ	1260	44,64	46,00	181,15	1349,6

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

Nº	Uovarova never f	_	Пип	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
Завтрак						ценность
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	250	12.9	14	24.4	200.0
1 066,01	Сырники	60	4,2	4	34,1	303,3
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	9,15	90,4
1 242	Чай с молоком	200	0.12		9,55	64,2
693	Батон	30	1.5	1	24,4	97
Marco an Remark		24.00	12,5	78.2		
Обед		000	20,30	21,00	89,70	633,1
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом, Степной	100	1,27	7	7,46	170,1
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	1,83	7	10.10	404.0
1 237	Птица запеченная	100	23,22	12	13,19	121,3
518	Картофель отварной	180	1.01	6	26,7	265,3
932	Компот из кураги	200	0.16		33,4	245,6
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		4,52 12,2	20,2
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12,13	60.5
того за Обе	Д	880	31 65	33,00	100.60	64.8
	При приготовлении блюд и кулинарных издалий использувьтся соль поварен. Зав.производством	ная пишевая йод	коованная /Са	нгин 2.3/2.4.35	90-20 n 8.1.8)	947,8

согласовано: ШБОУССИ Директор А В. И

УТВЕРЖДАЮ; Директор ООО "Комбинат общественного питания"

О.Ю.Козырева 2025r.

1 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на " <u>ОЛ" Окълбк</u>у 2025 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (172,00 руб.)

	·		
- 1	CV6cudus +	Родительская	Icmenn

Nº	Наименование блюда		Пиц	Энерге-		
рецептуры	••	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
1 028,04 / 512	Котлета рыбная Солнышко, рис припущенный 100/150	250	14,41	15	47.68	
1 242	Морс ягодный	200	0.12	10		398,4
	Хлеб пшеничный				24,4	97
	Хлеб ржаной	25	2,68	1	13,38	71
Итого за Зав		25	2,13	1	12.13	67.3
11010 3a 3aB	об	500	19,34	17,00	97,59	633.7

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

N₂	Наименование блюда	_	Пищевые вещества			Энерге-
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 021 1 237	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	1,83	7	13,19	ценность 121,3
	Птица запеченная Картофель отварной	100	23,22	12	26,7	265.3
	Компот из кураги	180	1,01	6	33,4	245,6
894,01	Хлеб пшеничный.	200 50	<u>0,16</u> 2,03		4,52	20,2
	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,2 12,13	60,5 64,8
<u> 1того за Об</u>	эд	805	30,38	26,00	102,14	777.7

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

	(Родительская п.		-, [-]	•,		
Nº	Haurana 5		Пиц	Энерге-		
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	210	1.54	6	44.00	ценность
1 237	Птица запеченная	90		10	11,08	101,9
	Картофель отварной		20,98	12	19,88	202,1
		150	0.45	5	25.9	225.7
	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20.2
	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60.5
	Хлеб ржаной.	25	2.13	1		
Итого за Об	ед	700			12,13	64,8
		700	27,29	24.00	85.71	675.2

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

Nº	Наименование блюда		Пиц	Энерге-		
рецептуры	· ·	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 494,1	Вафли	60	2.4	18	37.5	ценность 325.2
	Напиток Ягодка	200	0.22		26.73	110.1
Итого за Пој		260	2 62	18,00	04.00	435.3
	При приготовлении блюд и кулинарных издалий используеьтся соль пов Зав.производством	аранная пищевая йод МММ	CE Cylinal Control	нПин 2.3/2.4.3	590-20 n 8.1.6)	

COFFACOBAHO: UBOY EUR Директор АВ

утверждаю: Директор ООО "Комбинат общественного питания"

20.Ю.Козырева 2025r.

2 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на "

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов 2 смены (172,00 руб.)

N1-	(O) Cochqua)				OFPH 1116619	//
Nº	Наименование блюда	-	Пип	цевые вел	цества	Энерге-
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	210	1,54	6	11,08	ценность
	Птица запеченная Картофель отварной	90	20,98	12	19.88	101,9 202,1
932	Компот из кураги	150	0,45	5	25,9	225,7
894,01 1 147	Хлеб пшеничный.	200	0,16 2,03		4.52	20,2
Итого за Обе	Хлеб ржаной. эл	25	2,13	1	12,2 12,13	60,5 64,8
	Комплекс питация по-	700	27,29	24,00	85.71	675.2

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

	(Субсидия)				•	
№ рецептуры	Наименование блюда	B. war	Пип	тевете веп	цества	Энерге-
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
894,01	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным Хлеб пшеничный.	200	7,19	8	31,79	<u>ценность</u> 242.6
930,1 Итого за Кол	Напиток Ягодка	25 200	2,03 0,22		12,2	60,5
	MULIERC TODGUOTO TUTTUM / C	425	9,44	8.00	26,73	110,1

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

No	(Льготная катег	гория)			,,,	-,
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пи	певые вы	цества	Энерге-
Обед		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом. Степной	60	0,76	5	14,48	102
1 021 1 237	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной Птица запеченная	200	1,54	6	11,08	101.9
518	Картофель отварной	90	20,98	12	19,88	202.1
932	Компот из кураги	150	0,45	5	25,9	225.7
894,01	Хлеб пшеничный.	200	0,16		4,52	20,2
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,03		12,2	60.5
1того за Обе	ЭД	25	2,13	1	12,13	64.8
Толдник		750	28,05	29,00	100,19	777,2
1 028,04 / 512	Котлета рыбная Солнышко, рис припущенный 100/150	250	4444			11112
1272	индо ік эдом	250	14,41	15	47,68	398,4
897	Хлеб пшеничный	200	0,12		24,4	97
1 148	Хлеб ржаной	25	2,68	1	13,38	71
того за Пол	Дник	25	2,13	11	12,13	67.3
того за дені	b	500	19,34	17,00	97,59	633,7
	иплекс горячего питания (обед полячик)	1250	47,39	46,00	197,78	1410.9

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

№ рецептуры Обед	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге-
			Белки	Жиры	Углеводы	тическая
25						ценност
	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом. Степной	100	1,27	7	7,46	170,1
1 021	Борщ с капустой, картофелем мясом птины и околоже	050				
	Птица запеченная	250	1,83	7	13,19	121.3
518	Картофель отварной	100	23,22	12	26.7	265.3
932	Компот из кураги	180	1,01	6	33,4	245.6
	Хлеб пшеничный.	200	0,16		4,52	20,2
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.03		12.2	60,5
1того за Обед		25	2.13	1	12.13	64.8
Толдник		880	31,65	33,00	109,60	947,8
1 028,04 / 512	Котлета рыбная Солнышко, рис припущенный 100/150					<u> </u>
1 242	Морс ягодный	250	14,41	15	47.68	398,4
897	Хлеб пшеничный	200	0,12		24.4	97
1 148	Хлеб ржаной	25	2,68	1	13.38	71
того за Полдник		25	2,13	1	12,13	67.3
того за лень		500	19,34	17,00	97.59	633,7
При приготовлении блюд и кулинарных изделяй иссель выстан		1380	50,99	50,00	207.19	1581,5
	При приготовлении блюд и кулинарных изделий использувьтся соль поварени. Зав.производством	ая пищевая йода ИН ИС	ированная (Сан	Пин 2.3/2.4.359	50-20 n 8.1.6)	,,,,,,,