

СОГЛАСОВАНО: Шубочина А.В.
Директор Н.В. Герасимов

"03" Октябрь 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
"03" Октябрь 2025г.
по договору № 111/2025 от 02.09.2025 г.

1 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на "03" Октябрь 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	
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	220	15,07	13,2	37,18	343,4
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		570	17,53	14,20	74,68	531,0

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775,01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	6,03	7,00	65,14	262,3

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	220	15,07	13,2	37,18	343,4
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		570	17,53	14,20	74,68	531
Обед						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	5	12,24	110
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
1 242	Напиток Ягодка	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		760	24,53	30,00	92,44	731,4
Итого за день		1330	42,06	44,20	167,12	1262,4

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	220	16,5	16	41,2	342,6
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		570	18,96	17,00	78,70	530,2
Обед						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,41	6	9,71	112,8
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6	15,3	137,6
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,26	7	22,03	163,5
1 242	Напиток Ягодка	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		880	28,60	33,00	99,38	804,1
Итого за день		1450	45,56	50,00	178,08	1334,3

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.6)
Зав.производством Шубочина А.В.

СОГЛАСОВАНО: Школьный № 19
Директор А.В. Сергеев

" 13 " Октябрь 2025г.

1 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на " 13 " Октябрь 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
" 13 " Октябрь 2025г.
по распоряжению № 111-2025 от 02.08.2025 г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 018	Плов со свиной	200	12,76	16	46,92	369,7
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	15,22	17,00	84,42	557,3

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6	15,3	137,6
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,26	7	22,03	163,5
1 242	Напиток Ягодка	200	0,12		24,4	97
894,01	Хлеб пшеничный.	50	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		805	24,19	27,00	89,67	691,3

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	5	12,24	110
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
1 242	Напиток Ягодка	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		700	23,09	26,00	86,61	663,7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775,01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		280	6,03	7,00	65,14	262,3

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанГиг 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)
Зав.производством

СОГЛАСОВАНО: Школьный № 19Директор А.В. Черкасов"13" Октябрь 2025г.

2 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на "03" Октябрь 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

"03" Октябрь 2025г.

по Договору № 111-2025 от 02.09.2025 г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	5	12,24	110
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
1 242	Напиток Ягодка	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		700	23,09	26,00	86,61	663,7

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775,01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	6,03	7,00	65,14	262,3

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	5	12,24	110
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
1 242	Напиток Ягодка	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		760	24,53	30,00	92,44	731,4
Полдник						
1 018	Плов со свининой	200	12,76	16	46,92	369,7
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		550	15,22	17,00	84,42	557,3
Итого за день		1310	39,75	47,00	176,86	1288,7

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						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,41	6	9,71	112,8
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6	15,3	137,6
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,26	7	22,03	163,5
1 242	Напиток Ягодка	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		880	26,60	33,00	99,38	804,1
Полдник						
1 018	Плов со свининой	200	12,76	16	46,92	369,7
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		550	15,22	17,00	84,42	557,3
Итого за день		1430	41,82	50,00	183,80	1361,4

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.8)

Зав.производством