COFFACOBAHO: MBOY CUMB 49

Dupektop 4 B. Coprosomol

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания"

0.10. Козырева 2025г.

1 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на " <u>03 "Окто ја</u>" 2025 г.

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

	Субвенция (Субвенция	7)				
Nº	Herrison 5	Пищевые вещества		цества	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	220	15,07	13,2	27.10	ценность
975	Мандарины	120	0.96	10,2	37,18	343,4
	Чай с сахаром	200	0,90		9	45,6
693	Батон		4 -		16	63,8
Итого за Зав		30	1,5	1	12.5	78,2
711010 0a 0a	1/	570	17,53	14,20	74,68	531.0

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

	(субсибия)								
Nº	Hawayana Salaa		Пищевые вещества			Энерге-			
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая			
775,01	EVENUE COVERNOR					ценность			
	Булочка сахарная	80	6.03	7	49.14	198.5			
1 188	Чай с сахаром	200			40				
Итого за Кол	MERCYC				16	63,8			
		280	6,03	7,00	65,14	262,3			
К	Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1.4 класор (420.00 - 202,5								

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

Nº	University of		Пип	тевые вел	цества	Энерге- тическая
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак					-	ценность
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	220	15.07	13,2	27.40	0.40
975	Мандарины	120	0.96	13,2	37,18	343,4
1 188	Чай с сахаром	200	0,90		9	45,6
693	Батон	30	4.5		16	63,8
1того за Завтрак			1,5	1	12,5	78,2
Обед		570	17,53	14,20	74,68	531
	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	4.44			
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	1,44	4	5,83	67,7
437,06	Гуляш из мяса свинины		4,38	5	12,24	110
995	Пюре картофельное	100	11,17	13	3,61	167,9
	Напиток Ягодка	150	3,26	7	22.03	163,5
	Хлеб пшеничный.	200	0,12		24,4	97
	Хлеб ржаной.	25	2,03		12,2	60,5
лого за Обе		25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за ден		760	24,53	30,00	92,44	731,4
	b	1330	42,06	44,20	167.12	1262.4

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

	(Льготная кат	эгория)			(, oo py	••)
Nº			Пиц	цевые вец	цества	Энерге- тическая
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак			·			ценность
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	220	16,5	16	41.0	240.0
975	Мандарины	120	0,96	10	41,2	342,6
1 188	Чай с сахаром	200	0,80	<u> </u>	9	45,6
693	Батон	30	1,5		16	63,8
	Итого за Завтрак		18,96	47.00	12,5	78,2
Обед		570	10,90	17,00	78,70	530,2
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,41	6	0.74	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5.48	6	9,71	112,8
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11.17		15,3	137,6
995	Пюре картофельное	180	3,26	13	3,61	167,9
1 242	Напиток Ягодка	200			22,03	163,5
	Хлеб пшеничный.	25	0,12		24,4	97
	Хлеб ржаной,	25	2,03		12,2	60,5
Итого за Обе			2,13	1	12,13	64,8
Итого за ден		880	26,60	33,00	99,38	804,1
000 401	I W	1450	45,56	50,00	178,08	1334,3

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использувьтся сель поваренная пищевая йодированная (СенПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.8)
Зав.производством

COГЛАСОВАНО: USO GEUL pl-Dupertop A B. Ceprorance

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания!

О Ю Козырева 2025 cm 02 05.2025 s.

1 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на " <u>В "Октярів</u>" 2025 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

Nº	Наименование блюда		Пиц	цевые вещества		Энерге-
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 018	Плов со свининой	200	10.70			ценность
975	Мандарины		12,76	16	46,92	369,7
1 188	Чай с сахаром	120	0,96		9	45.6
693	Батон	200			16	63.8
Итого за Заг		30	1,5	1	12.5	78.2
ou ou	Office and of the second	550	15,22	17,00	84.42	557.3

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

	(Родитель	ская плата)	, [-]	• • •		
Nº	Наименование блюда		Пип	Энерге-		
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	EAD			ценность
437,06	Гуляш из мяса свинины		5,48	6	15,3	137,6
	Пюре картофельное	100	11,17	13	3,61	167,9
	Напиток Ягодка	180	3,26	7	22,03	163,5
	Хлеб пшеничный.	200	0,12		24,4	97
	Хлеб ржаной.	50	2,03		12,2	60,5
Итого за Обе		25	2,13	1	12,13	64.8
	06	805	24,19	27,00	89.67	691.3

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

N₂	Наименование блюда	D.	Пиш	Пищевые вещества		
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	-		ценность
437,06	Гуляш из мяса свинины	100		5	12,24	110
995	Пюре картофельное		11,17	13	3,61	167.9
1 242	Напиток Ягодка	150	3,26	7	22,03	163,5
	Хлеб пшеничный.	200	0,12		24,4	97
	Хлеб ржаной.	25	2,03		12,2	60,5
Итого за Об		25	2.13	1	12,13	64,8
00 00	Y.1	700	23,09	26,00	86,61	663.7

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

Nº	Наименование блюда		Пищевые вещества			Энерге-
рецептуры	7,000	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
775,01	Булочка сахарная	80	6.03	7		ценность
1 188	Чай с сахаром	200	0,03		49,14	198,5
Итого за По	пдник	000	6.03	7.00	16	63,8
	При приготовлении блюд и кулинарных изделий используеьтся сол Зав.производством	ть поваренная п	ищевен йодир	ранная (СанПі	ИН 2.3/2,4.3590-20 г	262,3 (8.1.6)

СОГЛАСОВАНО: СИБОУ ЕЩПЕ 19
Директор 4 В геркогаров

"18" ОКЕЗОРЯ 2025г.

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания"

О.Ю.Козырева 2025г.

10 80 espermaching Na 111-2025 and 02/05:2025 a.

2 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на " <u>03" Ок Бубре</u> 2025 г.

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

Nº	Наименование блюда	_	Пиц	Энерге-		
рецептуры	i i		Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	5	12,24	<u>ценность</u> 110
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	13	3.61	167.9
995	Пюре картофельное	150	3.26	7	22,03	
1 242	Напиток Ягодка	200	0.12		24.4	163,5
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2.03			97
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,2	60,5
Итого за Об	ед	700		22.00	12,13	64,8
	KOMPTOVO BUTOUMS THE OF	700	23,09	26,00	86,61	663,7

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

	(Суосиоия)					
Nº	Наименование блюда		Пип	Энерге-		
рецептуры	паименование олюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
775.01	Evrouvo esvenues				типоводы	ценность
	Булочка сахарная	80	6.03	7	49.14	198.5
	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Ком	плекс	280	6.03	7.00	65 14	262.3

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

Nº	Наименование блюда	_	Пиц	Энерге-		
рецептуры	Паименование оппода	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
Обед				 		ценность
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	1	5.00	07.7
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4.38	5	5,83	67.7
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11.17	13	12,24 3,61	110
995	Пюре картофельное	150	3.26	7		167,9
1 242	Напиток Ягодка	200	0.12		22,03	163,5
894,01	Хлеб пшеничный,	25	2.03		24,4	97
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,03		12,2	60,5
Итого за Об		760		70.00	12,13	64,8
Полдник		760	24,53	30,00	92,44	731,4
1 018	Плов со свининой	200	12.76	16	10.00	000 =
975	Мандарины	120	0.96	10	46,92	369,7
1 188	Чай с сахаром	200	0.90		9	45,6
693	Батон	30	4 5		16	63,8
Итого за По	плник		1,5	1	12.5	78,2
1того за ден		550	15,22	17,00	84,42	557,3
	мплекс горячего питания (обед поплику)	1310	39,75	47,00	176,86	1288,7

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

	(Льготная	я категория)			,,	
Nº	11		Пип	цевые вец	цества	Энерге- тическая
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Обед			L			ценность
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,41	6	9.71	440.0
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6	15.3	112,8
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11.17	13	3.61	137,6
995	Пюре картофельное	180	3.26	7		167,9
1 242	Напиток Ягодка	200	0,12		22,03	163,5
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		24,4	97
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,2 12,13	60,5 64,8
Итого за Об	ед	880	26,60	33,00		
Полдник		1 000	20,00	33,00	99,38	804,1
1 018	Плов со свининой	200	12.76	16	40.00	000 7
	Мандарины	120	0.96	10	46,92	369.7
	Чай с сахаром	200	0,90		9	45,6
693	Батон	30	1.5		16	63,8
Итого за Пол		550		47.00	12,5	78,2
Итого за ден			15,22	17,00	84,42	557,3
оа дог		1430	41,82	50,00	183,80	1361,4

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

Зав.производством