

СОГЛАСОВАНО: *05.04.2025*

Директор

"06" *06.04.2025* 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

по распоряжению № 114-2025 от 02.06.2025 г.

1 смена 2 неделя 1 день

МЕНЮ на "06" *06.04.2025* 2025 г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	210	10,26	9	25,13	198,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1 861	Кекс творожный	60	3,63	7	23,09	221,54
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		500	15,52	17,00	75,92	560,44

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141.09	Печенье детское	60	4,5	6	34	244,2
14 539.21	Чай с лимоном	200	0,13		15,2	62
Итого за Комплекс		260	4,63	6,00	49,20	306,2

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						
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	210	10,26	9	25,13	198,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1 861	Кекс творожный	60	3,63	7	23,09	221,54
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		500	15,52	17,00	75,92	560,44
Обед						
817	Огурцы свежие порционно	60	0,57	3	4,97	76,8
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	200	1,94	2	13,95	80,7
1 018	Плов со свиной	250	15,95	19	52,31	452,1
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	22,74	25,00	119,96	831,9
Итого за день		1260	38,26	42,00	195,88	1392,34

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						
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	260	12,33	12	31,89	289,6
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1 861	Кекс творожный	60	3,63	7	23,09	221,54
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	17,52	20,00	82,64	649,24
Обед						
817	Огурцы свежие порционно	100	1,3	6	8,28	128
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	250	4,42	2	17,43	100,8
1 018	Плов со свиной	250	15,95	19	52,31	452,1
1 242	Морс 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		850	25,95	28,00	126,75	903,2
Итого за день		1400	43,47	48,00	209,39	1552,44

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанТин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО: *Ильин*
Директор

"06" Октября 2025г.

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

1 смена 2 неделя 1 день

МЕНЮ на "06" Октября 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	
1 071.03	Рагу с мясом	260	14,56	12	29,6	223,64
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 861	Кекс творожный	60	3,63	7	23,09	221,54
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	19,69	20,00	81,19	587,18

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	250	4,42	2	17,43	100,8
1 018	Плов со свиной	250	15,95	19	52,31	452,1
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.	50	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		800	24,65	22,00	118,47	775,2

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	200	1,94	2	13,95	80,7
1 018	Плов со свиной	250	15,95	19	52,31	452,1
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	22,17	22,00	114,99	755,1

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	60	4,05	5	28,5	222
14 539.21	Чай с лимоном	200	0,13		15,2	62
Итого за Полдник		260	4,18	5,00	43,70	284

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

Ильин

СОГЛАСОВАНО: *ШБОУ с/м № 19*
Директор *А.В. Козырева*
" 06 " *Октябрь* 2025г.
2 смена 2 неделя 1 день

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
" 06 " *Октябрь* 2025г.
О.Ю.Козырева
по распоряжению № 1112/25 от 02.09.2025г.

МЕНЮ на "06" *Октябрь* 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	
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	200	1.94	2	13.95	80.7
1 018	Плов со свиной	250	15.95	19	52.31	452.1
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	22.17	22.00	114.99	755.1

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
14 539.21	Чай с лимоном	200	0.13		15.2	62
Итого за Комплекс		260	4.63	6.00	49.20	306.2

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

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
817	Огурцы свежие порционно	60	0.57	3	4.97	76.8
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	200	1.94	2	13.95	80.7
1 018	Плов со свиной	250	15.95	19	52.31	452.1
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	22.74	25.00	119.96	831.9
Полдник						
1 071.03	Рагу с мясом	200	10.26	9	25.13	198.7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.8
1 861	Кекс творожный	75	3.63	7	23.09	221.54
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
Итого за Полдник		505	15.39	17.00	76.72	562.24
Итого за день		1265	38.13	42.00	196.68	1394.14

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

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
817	Огурцы свежие порционно	100	1,3	6	8,28	128
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	250	4,42	2	17,43	100,8
1 018	Плов со свиной	250	15,95	19	52,31	452,1
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		850	25,95	28,00	126,75	903,2
Полдник						
1 071.03	Рагу с мясом	260	14,56	12	29,6	223,64
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 861	Кекс творожный	60	3,63	7	23,09	221,54
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		550	19,69	20,00	81,19	587,18
Итого за день		1400	45,64	48,00	207,94	1490,38

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

Зав.производством

ШБОУ с/м № 19