COГЛАСОВАНО: MISTY (MIN 19 Директор р. В. геристания "OB" Obstate pt. 2025г.

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания"

О.Ю. Козырена 2025г.

306,2

1 смена 2 неделя 1 день

Итого за Комплекс

МЕНЮ на "Об" (СТО) 2025 г.

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

(Субвенция)

Nº		1	Пиц	тевые вег	цества	Энерге-
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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
	Кекс творожный	60	3,63	7	23.09	221.54
693	Батон	30	1,5	1	12.5	78.2
<u>Итого за Заг</u>	зтрак	500	15,52	17,00	75,92	560,44

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

(Субсидия) Пищевые вещества Энерге-NΩ Наименование блюда Выход рецептуры тическая Белки Жиры Углеводы ценность 1 141.09 Печенье детское 14 539,21 Чай с лимоном 60 4,5 244.2 200 0,13 15,2 62

Сомплекс 260 | 4,63 | 6,00 | 49,20 | Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430,00 руб.)

(Льготная категория)

Nº			Пиц	девые веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Завтрак						HOUNDOID
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
	Батон	30	1.5	1	12.5	78,2
Итого за Зав	зтрак	500	15,52	17,00	75,92	560.44
Обед						000,77
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 свининой	250	15.95	19	52,31	452.1
	Напиток Ягодка	200	0.12		24.4	97
894,01	Хлеб пщеничный.	25	2,03		12,2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64.8
Итого за Обе	ЭД	760	22,74	25,00	119,96	831.9
Итого за ден	ib	1260	38,26	42,00	195,88	1392,34

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

	(Льготная кат	егория)				
Nº		_	Пищевые вещества			Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	THURCKAR
Завтрак			<u></u>			цеплость
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	260	12.33	12	31.89	280.6
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	
1 861	Кекс творожный	60	3,63	7	23,09	
693	Батон	30	1.5	1	12.5	
Итого за За	втрак	550	17,52	20,00	82,64	
Обед						0.10124
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 свининой	250	15.95	19	52,31	452,1
	Морс ягодный	200	0.12		24,4	97
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12.13	64.8
<u> Итого за Об</u>	өд	850	25,95	28,00	126.75	903.2
Итого за ден	Нь	1400	43,47	48,00	209,39	1552.44

При приготовлении блюд и кулинарных издалий использувьтся соль повяренняя писцевая йодированная (GaнПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

Mb/ ML

согласовано: сель у сест Директор 4 В герпогалов

1 смена 2 неделя 1 день

МЕНЮ на " *ОЕ*" ОКТОГ

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат шественного питания"

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

(Субсидия + Родительская плата)

Nº	W W W W W W W W W W W W W W W W W W W	nan IIIIami	-		77 1115613	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пип	евые вещ	ества	Энерге-
		рыход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
	Рагу с мясом Чай с сахаром	260	14,56	12	29.6	ценность
	Кекс творожный	200			16	223,64 63,8
693	Батон	60	3,63	7	23.09	221,54
Итого за Зав	зтрак	30	7.5	1 1	12,5	78.2
	Обел для обущающих са Е 44	550	19,69	20,00	81,19	587.18

бед для обучающихся 5-11 классов (210,00 руб.) (Podument even

Na	Мо (Робинельская плата)							
№ рецептуры	Наименование блюда	D. man	Пиц	тевые веп	евые вещества			
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая		
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	250	4.40			ценность		
1 018	Плов со свининой		4.42		17,43	100.8		
1 242	Напиток Ягодка	250	15,95	19	52.31	452.1		
894,01	Хлеб пшеничный,	200	0,12		24.4	97		
1 147	Хлеб ржаной.	50	2,03		12.2			
Итого за Об	An	50	2.13	1		60.5		
		800	24.65	00.00	12.13	64.8		
	Обел пре обущего		24,00	22,00	118.47	775 2		

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

	N₂	(г обинельская пл	ama)					
	рецептуры	Наименование блюда	Выхол	Пип	тевріе вещ	ества	Энерге-	
			рыход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая	
		Суп с вермишелью с мясом птицы Плов со свининой	200	1,94	2	13,95	ценность	
	1 242	Напиток Ягодка	250	15,95	19	52,31	80,7 452,1	
ł	894,01 1 147	Хлеб пшеничный.	200 25	0,12 2,03		24,4	97	
l	Итого за Обе	Хлеб ржаной. эл	25	2,13	1	12,2 12,13	60.5	
			700	22,17	22,00	114.99	64.8	

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

	(Родительская пл	rama)					
Nº	Наименование блюда		Пиц	невые вещ	ества	Энерге-	1
рецептуры 1 141.09		Выход	Белки	Жиры	Углеводы		
	Печенье детское Чай с лимоном	60	4,05	5	28.5	ценность 222	l
Итого за Пог	ідник	200	0,13		15,2	62	ĺ
	При приготовлении блюл и купически су стата по	260	4,18	5.00	43.70	204	

Зав.производством

оль поваренная пищевая Яодированная (Сантин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Мум Мим Мимерия Водированная (Сантин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

согласовано: Мьо у виет

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО Комбинат общественного питания"

2 смена 2 неделя 1 день

МЕНЮ на "Ов" Окабра 2025 г.

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

	Signature of the state of the s	(Субвенция)			OLD	111661900
Nº	Наименование блюда		1	јищевре вег	цества	Энерге-
рецептуры		Выхо	д Белкі	и Жиры	Углеводы	тическая
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	200	1.94			ценность
	Плов со свининой	250	15.95		13.95	80,7
	Напиток Ягодка	200		19	52,31	452.1
894,01	Хлеб пшеничный,		0,12		24.4	97
	Хлеб ржаной.	25	2,03		12.2	60,5
Итого за Обе		25	2,13	1	12,13	64.8
11010 34 006	Комплекс питация выс об	700	22,17	22,00	114,99	755.1

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

	(Oyocacax)					
N₂	Наименование блюда	_	Пиц	јевые вец	цества	Энерге-
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
1 141.09	Печенье детское	-			1	ценность
	Llov e Turcus	60	4,5	6	34	244.2
	Чай с лимоном	200	0.13		15.2	
Итого за Ком	плекс	260		2.00		62
Ko	MATTONO TONGUESTO TURNO ( 7	200	4,63	6,00	49.20	306.2

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

Nº	University 5	категория)	Пищевые вещества		цества	Энерге-
рецептуры	памионование опода	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
Обед			<del> </del>	ļ	-	Ценность
817	Огурцы свежие порционно	60	0.57	<del> </del>		
1 039	Суп с вермишелью с мясом птицы	200		3	4,97	76,8
1 018	Плов со свининой		1,94	2	13.95	80,7
1 242	Напиток Ягодка	250	15,95	19	52,31	452.1
894,01	Хлеб пшеничный,	200	0,12		24.4	97
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,03		12.2	60.5
Итого за Об		25	2.13	1	12.13	64.8
Пол <u>дник</u>	СД	760	22,74	25,00	119.96	831,9
	Dany a Manne					
	Parv c мясом	200	10.26	9	25,13	198,7
	Чай с сахаром	200			16	
	Кекс творожный	75	3.63	7		63.8
693	Батон	30			23,09	221,54
Итого за Пол	<b>1ДНИК</b>		1.5	1	12.5	78,2
<b>Итого за ден</b>	Ь	505	15,39	17,00	76,72	562.24
	ATTORCO FORGULARO TUTOURA /- F	- 1265	38,13	42,00	196.68	1394 14

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

Nº	Наименование блюда		Пиг	Пищевые вещества		
рецептуры	Transmonosamo concepta	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая
Обед			<u> </u>			ценность
817	Огурцы свежие порционно	100				
1 039	Сул с вермишелью с мясом птицы	100	1,3	6	8,28	128
1 018	Плов со свининой	250	4,42	2	17,43	100.8
1 242	Напиток Ягодка	250	<u> 15,95</u>	19	52,31	452,1
	Хлеб пшеничный.	200	0,12		24.4	97
	Хлеб ржаной.	25	2,03		12.2	60.5
1того за Об	AT THE DESCRIPTION.	25	2,13	1	12,13	64.8
Толдник	СД	850	25,95	28,00	126,75	903,2
	Pontougon				120,70	303,2
	Рагу с мясом	260	14,56	12	29,6	223,64
	Чай с сахаром	200			16	
1 861	Кекс творожный	60	3.63			63,8
693	Батон	30			23.09	221,54
того за Пол	<b>ІДНИК</b>		1,5	1	12.5	78,2
Ітого за ден	Ъ	550	19,69	20,00	81,19	587,18
	При приготовлении блюд и кулинарных изделий использувьтся сонь	1400	45,64	48.00	207,94	1490,38