согласовано: сле во у сест Директор А В. Пертоготоз 2025г.

УТВЕРЖДАЮ: · • 4 Директор ООО "Комбинат общественного питания"

Ø.Ю.Козырева

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "<u>ОТ" () (\$ 15/1</u>) 2025 г.

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

	Суовенц	ия)			OFPH 113	00		
Nº	Наименование блюда		Пищевые вещества Энерго					
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая		
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15.6	16	37.05	<u>ценность</u> 346,6		
1 188	Чай с сахаром	200	10.0	10	16	63,8		
693	Батон	30	1,5	1	12.5	78,2		
	Яблоки свежие	160	0,64	1	15.68	117,3		
Итого за Заг	зтрак	630	17,74	18,00	81,23	605,9		

(Субсидия) Пищевые вещества Энерге-NΩ Наименование блюда Выход тическая рецептуры Белки Жиры Углеводы ценность 769,12 Булочка домашняя 80 6,04 49,48 315,2 Чай с сахаром 1 188 200 16 63,8 Итого за Комплекс 280 6,04 9,00 65,48 379

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

	(Льготная ка	тегория)				
Nº		·	Пип	ищевые вещества		Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Завтрак						300018
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37,05	346.6
1 188	Чай с сахаром	200		- 10	16	63.8
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
976	Яблоки свежие	160	0,64	1	15.68	117.3
Итого за Зав	зтрак	630	17,74	18,00	81,23	605,9
Обед				10,00	01,20	000,0
999,12	Салат "Бурячок"	60	0,66	6	3.32	97.6
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4.7	4	17.18	133,3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12.77	11	7.01	164.6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4.34	4	37,87	198,2
	Компот из смеси сухофруктов	200	0.35		24.36	101.7
	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12.13	64.8
Итого за Обе		780	28,28	26,00	114,87	
Итого за ден		1410	46,02	44,00		860,7
	MULIONO TONGUETO THETAUNT (2007-201 -E)	1410	40,02		196,10	1466,6

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

N₂	Наименование блюда	_	Пиш	Энерге-		
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
Завтрак						ценность
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37.05	346,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.8
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78,2
976	Яблоки свежие	160	0.64	1	15.68	117.3
Итого за Зав	зтрак	630	17,74	18,00	81,23	605,9
Обед						33313
999,12	Салат "Бурячок"	100	1.1	9	5.53	162.7
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5.88	6	21,48	166.6
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12.77	11		164.6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7.61	5	45,44	262,1
	Компот из смеси сухофруктов	200	0.35		24.36	101.7
	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12,2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12.13	64.8
Итого за Обе		890	31,87	32,00	121,14	983
Итого за ден	Ь	1520	49,61	50,00	202.37	1588,9

ть поваренная пицебая йодно званная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

согласовано: ULSO 9 ell N Директор А.В. Пристопов

МЕНЮ на " <u>ОР Охлаја</u>" 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО Комбинат общественного литания" О.Ю.Козырева

2025r. 25 cm 02.0622025 a.

115,61

820,3

1 смена 2 неделя 2 день

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

(Субсидия + Родительская плата)

1 21-	. countries	chan IIIIaiiie	<i>1)</i>		0	
№ рецептуры	Наименование блюда	B	Пиц	іввле веп	цества	Энерге-
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
	Котлета Московская, рис припущенный 90/150 Чай с сахаром	240	15.6	16		ценность
693	Батон	200	19,0		37,05 16	346,6 63,8
976	Яблоки свежие	30 160	1,5	1	12,5	78.2
Итого за Заг		000	0,64 17.74		15,68	117.3
	Обед для обучающихся 5-11 кл	ассов (21	0.00 pv6	18,00	81,23	605,9
	/= -	· - /- ·	-, - o pyo,	1		

(Родительская плата) Nº Пищевые вещества Наименование блюда Энергерецептуры Выход тическая Белки Жиры Углеводы Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы ценность 126 Биточек куриный с соусом томатным 5,88 12,77 250 6 21,48 166,6 516 110 Макаронные изделия отварные с маслом 11 164,6 7,61 0,35 2,03 2,13 180 Компот из смеси сухофруктов 5 45,44 262,1 894,01 200 Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной. 24,36 12,2 101,7 1 147 30 60,5 30 Итого за Обед 12,13 64,8 800 23,00

Обед для обучающихся 1-4 классов (180,00 руб.) 30,77

№ рецептуры	( <i>Росительская</i> Наименование блюда	T	Пищевые вещества		Энерге-	
	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	Выход	Белки		Углеводы	тическая
		200	4,7	4	17,18	ценность 133.3
516	Биточек куриный с соусом томатным Макерониче на остановатным	10	1,3 12,77	11	7,81	40
928	Макаронные изделия отварные с маслом Компот из смеси сухофруктов	150	4,34	4	37,87	<u>164,6</u> 198,2
094,01	Хлеб пшеничный. Клеб ржаной.	200	0,35 2,03		24,36	101.7
того за Обе	д	25	2,13	1	12,2 12,13	60.5 64.8
	Полдник для обучающихов 4.4	720	27,62	20,00	111,55	763,1

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

	Nº	(Родительская пл	nama)	(= -, - o <sub> </sub> o <sub> </sub>	, 0.,		
	рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пиш	төвме веп	ества	Энерге-
	769.12	Булочка домашняя	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
	1 188	Чай с сахаром	80	6.04	9	49,48	<u>ценность</u> 315.2
Į	Итого за Пог	<b>ДНИК</b>	200			16	63.8
		При приготовлении блюд и кулинарных изделий используватся сол	280	6,04	9,00	65.48	379

Зав.производством

аненная пицевая йодированная (СанТин 2.8/2.4.3590-20 п 6.1.6)

СОГЛАСОВАНО: CLL 150 9 acun 19
Директор 14 В гериоголов 19
" ОЗ Октября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директер ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева

2025r.

2 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на " <u>ОД" Окулору</u> 2025 г.

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

	107000:20	77			OIPH II	
№ рецептуры	Наименование блюда	_	Пип	Энерге-		
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4.7	4	17.18	133,3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7.81	40
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12.77	11	1	164.6
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4.34	4	37.87	198.2
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0.35		24,36	101.7
	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60.5
	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12.13	64.8
Итого за Об	9Д	720	27,62	20,00	111,55	763,1

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

	(Субсио	ия)				
рецептуры 2	Наименование блюда		Пиц	Энерге-		
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
	Булочка домашняя	80	6.04	9	49.48	315.2
	Чай с сахаром	200			16	63.8
Итого за Ко		280	6,04	9,00	65,48	379
V-	STATE OF TOP		7.			

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

№ рецептуры	Наименование блюда		Пиц	Энерге-		
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Обед						4011110012
999,12	Салат "Бурячок"	60	0.66	6	3,32	97.6
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4.7	4	17.18	133,3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3	1	7.81	40
1 308,02	Биточек куриный с соусом томатным	110	12.77	11	1.01	164.6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4.34	4	37.87	198.2
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0.35	I	24.36	101.7
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		12.2	60.5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12.13	64,8
<u>Итого за Об</u>	ед	780	28,28	26,00	114,87	860,7
Полдник					114,01	000,7
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15.6	16	37.05	346.6
1 188	Чай с сахаром	200	70,0		16	63,8
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
976	Яблоки свежие	160	0.64		15.68	117.3
		1 100	U,UT		10,00	11/.9
Итого за По		630	17,74	18,00	81,23	605,9
Итого за ден	Њ	1410	46,02	44,00	196,10	1466,6

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

	(Льготная ка	атегория)				•
Nº			Пиц	цества	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
Обед			·		<u> </u>	ценность
999,12	Салат "Бурячок"	100	1.1	9	5.53	162.7
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5.88	6	21,48	166.6
943	Гренки из пшеничного хлеба	110	12.77	11	211.10	164.6
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	180	7.61	5	45,44	262,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	200	0.35		24,36	101.7
	Компот из смеси сухофруктов	200	2.03		12.2	60,5
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2.13	1	12.13	64,8
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12,13	64.8
Итого за Об	9Д	1090	34,00	33,00	133,27	1047.8
Полдник		1.500	04,00	00,00	133,21	1047,0
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37.05	346.6
1 188	Чай с сахаром	200	10,0	10	16	
	Батон	30	1,5	1		63,8
	Яблоки свежие	160	0.64		12,5	78,2
Итого за Пол	тдник	630	17.74	18,00	15,68	117.3
Итого за ден		1720	51,74	51.00	81,23 214,50	605,9 1653.7

При приготовления блюд и кулинарных изделий использувьтся соль поваренияя пидовая йодированияя (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.8
Зав. производством