COFTACOBAHO: CUTO 9 Elecated Директор А.В. перистина

УТВЕРЖДАЮ: 011 Директор ООО "Комбинат общественного питания"

0.Ю.Козырева **2025**€

12,13

74,28

67,3

614,9

1 смена 2 неделя 3 день

Итого за день

Итого за Завтрак

2025r.

МЕНЮ на "О<u>Я" Обългу</u> 2025 г.

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

	Cyc	венция) .				
Nº	Памиоморимо Балана		Пиц	ества	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
891	Омлет запеченный или паровой	200	12.16	10		ценность
1 141.09	Печенье детское	60	3.05	13	5,11	259,7
686	Чай с лимоном	200	0.06	4	28.5	157
	Хлеб пшеничный	25	2.68	4	15.16	59,9
1 148	Хлеб ржаной	25	2.00		13.38	71

510

2,13

20,08 19,00 Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)

(Субсидия) NΩ Пищевые вещества Энерге-Наименование блюда Выход рецептуры тическая Белки Жиры Углеводы 850 ценность Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом 200 19,51 894,01 <u> 191.4</u> Хлеб пшеничный 25 2,03 12,2 26,73 60,5 930.1 Напиток Ягодка 200 0,22 110,1 Итого за Комплекс 425 11,25 7,00 58,44 362

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430,00 руб.) (Льготная категория) Nο Пищевые вещества Энерге-Наименование блюда Выход рецептуры тическая Белки Жиры Углеводы Завтрак ценность Омлет запеченный или паровой 891 200 12,16 13 5,11 259.7 1 141,09 Печенье детское 60 3,05 4 28,5 686 157 Чай с лимоном 200 15,16 0,06 59,9 897 Хлеб пшеничный 2,68 25 13,38 12,13 71 67,3 Хлеб ржаной 1 148 2,13 Итого за Завтрак 510 20,08 19,00 Обед 74,28 614,9 818 Салат из белокочанной капусты с морковью с маслом 60 1,05 3 5,95 56,2 растительным 1 030 Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной 200 2,16 5 14,24 111,3 1 027,13 / 1 126 Котлета Деревенская с соусом томатным 110 12,69 12 8,5 199,9 998 Каша гречневая рассыпчатая 150 6,32 6 48,62 284,6 Напиток из плодов шиповника 0,14 5,13 12,2 200 Хлеб пшеничный. 894,01 24,1 2,03 2,13 25 60,5 1 147 Хлеб ржаной. 25 12,13 Итого за Обед 64.8

1280 46,60 46,00 181,05 Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430,00 руб.)

770

26,52

27,00

106,77

801,4

1416,3

	(Льготная кате	гория)			(100,00 p)	,
N₂	Hausseyenesse 5		Пиі	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
Завтрак				·		ценность
891	Омлет запеченный или паровой	240	15.12	14	7.11	000 7
1 141,09	Печенье детское	60	3.05	4		268.7
686	Чай с лимоном	200	0.06	 	28,5	157
897	Хлеб пшеничный	25	2.68	4	15.16	59.9
1 148	Хлеб ржаной	25	2.13	1	13,38	71
Итого за Заг	втрак	550		00.00	12.13	67,3
Обед		1 550	23,04	20,00	76,28	623,9
818	Салат из белокочанной капусты с морковью с маслом	400	4 ==		T	
	растительным	100	1,75	5	9,91	93,6
	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6	17,8	139,2
027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8.5	400.0
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,19	7		199,9
705	Напиток из плодов шиповника	200	0.14		58,35	341.5
894,01	Хлеб пшеничный.	25			5.13	24,1
	Хлеб ржаной.	25	2,03		12,2	60,5
1того за Обе	эл		2,13	7	12,13	64,8
1того за ден		890	30,63	31,00	124,02	923,6
Ju H011		1440	53,67	51,00	200,30	1547.5

При приготовления блюд и кулинарных изделий используеьтся соль по Зав.производством

COГЛАСОВАНО: ellsogeen2 Директор АВ. 20

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания"

12,13

114,11

26,00

64,8

830

О.Ю.Козыре

1 смена 2 неделя 3 день

Итого за Обед

МЕНЮ на "ОЯ" (Деберк 2025 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

Nº	No Hawanananana Salara		Пищевые вещества от д Энерге-				
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая	
891	Омлет запеченный или паровой	240	15.12	14		ценность	
	Печенье детское	60	3.05	14	7,11	268,7	
686	Чай с лимоном	200	0.06	4	28,5	157	
	Хлеб пшеничный	25	2.68		15,16	59,9	
	Хлеб ржаной	25] -	13.38	71	
Итого за Зав	втрак		2.13	1	12,13	67,3	
	6.4	550	23,04	20,00	76,28	623,9	

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

Nº	(<i>Росительская п.</i> Наименование блюда		Пищевые вещества		цества	Энерге-
1 030		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6	17,8	139,2
930	Котлета Деревенская с соусом томатным Каша гречневая рассыпчатая	110 180	12,69	12	8,5	199,9
705	<u>Напиток из плодов шиповника</u> Хлеб пшеничный.	200	9,19 0,14		58,35 5,13	341,5 24,1
	Улеб ржаной.	30	2.03		12,2	60,5

28,88 Обед для обучающихся 1-4 классов (180,00 руб.)

800

(Родительская п.	тата)				
Наименование блюда		Пиц	Энерге-		
	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
ассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	14,24	ценность 111,3
отлета Деревенская с соусом томатным	110	12 69	12	0.5	•
аша гречневая рассыпчатая апиток из плодов шиповника	150	6,32	6	48,62	199,9 284,6
леб пшеничный.	25	2,03			24,1 60,5
		2,13	24.00	12.13	64.8 745.2
	Наименование блюда ассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной отлета Деревенская с соусом томатным аша гречневая рассыпчатая апиток из плодов шиповника пеб пшеничный.	Наименование блюда Выход ассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной 200 отлета Деревенская с соусом томатным аша гречневая рассыпчатая апиток из плодов шиповника реб пшеничный. 25 пеб ржаной. 25	Наименование блюда Выход Пиц зассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной 200 2,16 отлета Деревенская с соусом томатным аша гречневая рассыпчатая 110 12.69 апиток из плодов шиповника 200 0,14 леб пшеничный. 25 2,03 леб ржаной. 25 2,13 710 25 47	ассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной 200 2,16 5 отлета Деревенская с соусом томатным 110 12.69 12 аща гречневая рассыпчатая 150 6,32 6 апиток из плодов шиповника 200 0,14 пеб пшеничный. 25 2,03 пеб ржаной. 25 2,13 1	Наименование блюда Выход Пищевые вещества Белки Жиры Углеводы ассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной 200 2,16 5 14,24 отлета Деревенская с соусом томатным аша гречневая рассыпчатая 110 12.69 12 8.5 апиток из плодов шиповника 200 6.32 6 48.62 леб пшеничный. 25 2.03 12.2 леб ржаной. 25 2.13 1 12.13 710 25.47 24.00 400.00

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

N₂	Наименование блюда	я плата)	Пиц	Пищевые вещества		
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
	Вафли	60	2,4	18	37.5	ценность 325,2
Итого за Пол	Напиток Ягодка	200	0,22		26,73	110.1
54 11011	При приготовлении блюд и куликаркых изделий использувьтс ЗАВ промаро потпом	260	2,62	18,00		
	Зав.производством	л сонь поваренкая п	ищевая водир	ванная (СвиП	ин 2.3/2.4.3590-20 п	8.1.6)
		THE PARTY	f Mb	y w r		

СОГЛАСОВАНО: CULTO У COURT 19 Директор is в гариосия в 19 108 г. Сихобря 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат общественного питания"

" О.Ю.Козырева

no deservandementa 111-2025 em 02-05-2025 a

2 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "*O8" Облуб*" 2025 г.

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

№ рецептуры			Пиш	Энерге-		
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	14,24	111,3
027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,32	6	48,62	284,6
705	Напиток из плодов шиповника	200	0.14			
894,01	Хлеб пшеничный,	25	2.03		5.13	24.1
	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12,2 12,13	60,5 64.8
					12,10	U4,0
<u>1того за Обе</u>	ЭД Комплекс питания пля обучающиход Б	710	25,47	24,00	100.82	745,2

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

	(Субсидия)	•	, , , , ,		,	
N₂	Наименование блюда		Пип	Энерге-		
рецептуры	паменование опода	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	200	9	7	19,51	ценность 191.4
894.01	Хлеб пшеничный	25	2.03		12.2	60,5
930,1	Напиток Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
Итого за Кол	иплекс	425	11,25	7,00	58,44	362

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

(Льготная категория)

N₂	Uawana a			Пищевые вещества		цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая	
Обед				 	-	ценность	
818	Салат из белокочанной капусты с морковью с маслом растительным	60	1,05	3	5,95	56,2	
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	14,24	111,3	
1 027,13	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	100.0	
998	Каша гречневая рассыпчатая	150				199,9	
705	Напиток из плодов шиповника	200	6,32	6	48.62	284.6	
894,01	Хлеб пшеничный,	25	0.14		5,13	24,1	
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,03		12,2	60,5	
Итого за Об			2,13	1	12,13	64,8	
Полдник		770	26,52	27,00	106,77	801,4	
	Омлет запеченный или паровой	200	40.40	- 15			
1 141.09	Печенье детское	60	12,16	13	5,11	259,7	
686	Чай с лимоном		3,05	4	28,5	157	
897	Хлеб пшеничный	200	0.06		15,16	59,9	
	Хлеб ржаной	25	2,68	1	13,38	71	
лого за Пол		25	2,13	1	12,13	67,3	
Итого за ден		510	20,08	19,00	74,28	614,9	
	MITTONO FORGULATO MUTTONICE (ACA	1280	46,60	46,00	181,05	1416,3	

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

№ рецептуры	Hauvayana		Пиц	Энерге-		
	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
Обед				<u> </u>		ценность
818	Салат из белокочанной капусты с морковью с маслом растительным	100	1,75	5	9,91	93,6
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6	17,8	139,2
1 027,13 / 1 128	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.69	12	0.5	400.0
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,19	14	8,5	199,9
705	Напиток из плодов шиповника	200	0.14		58,35	341,5
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2.03		5,13	24.1
1 147	Хлеб ржаной.	25	2.13	1	12,2	60,5
<u>Итого за Об</u>	9Д	890	30,63	24.00	12,13	64,8
Полдник		030	30,63	31,00	124,02	923,6
891	Омлет запеченный или паровой	240	15.12	14	7.11	
1 141,09	Печенье детское	60	3.05	4		268,7
686	Чай с лимоном	200	0.06	4	28.5	157
897	Хлеб пшеничный	25	2,68		15.16	59,9
	Хлеб ржаной	25	2,13		13,38	71
того за Пол	т дни к	550	23,04	20.00	12,13	67,3
1того за ден		1440	53,67	20,00	76,28	623,9
		1740	00,07	51,00	200,30	1547,5

При приготовлении блюд и кулимарных изделий ислользувьтся соль поваренияя пищевая и брирования (Санлин 2.3/2.4.3590-20 л 8.1.8 Зав. производством