

СОГЛАСОВАНО: *Илья сен 19*
 Директор *Н.В. Чуркин*

"9" *февраля* 2026г.

1 смена 1 неделя 1 день



МЕНЮ на "9 *февраля*" 2026 г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (178,00 руб.)
 (Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
235.05	Каша рисовая молочная жидккая с маслом сливочным	180	8,66	8,57	23,91	176,23
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		570	14,67	15,07	89,87	583,33

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
1 110	Кофеинный напиток	200	3,84	4	14,38	152
Итого за Комплекс		260	8,14	12,00	49,40	436,3

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (446,00 руб.)
 (Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235.05	Каша рисовая молочная жидккая с маслом сливочным	180	8,66	8,57	23,91	176,2
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		570	14,67	15,07	89,87	583,3
Обед						
1841	Салат из свеклы с м/р	60	0,89	5,04	5,19	69,6
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
1454,01	Пельмени с маслом	180	8,57	12,6	38,16	277,4
1 242	Напиток плодово-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		700	19,74	22,64	117,07	742,6
Итого за день		1270	34,41	37,71	206,94	1325,9

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)
 (Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235.05	Каша рисовая молочная жидккая с маслом сливочным	200	9,62	9,52	26,57	195,8
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		590	15,63	16,02	92,53	602,9
Обед						
1841	Салат из свеклы с м/р	100	1,48	8,4	8,65	116
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454,01	Пельмени с маслом	200	9,52	14	42,4	308,2
1 242	Напиток плодово-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		810	22,46	29,40	129,07	853,1
Итого за день		1400	38,09	45,42	221,60	1456

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

СОГЛАСОВАНО: *МБОУ си 19*
 Директор *Ф. В. Черноголов*
 "9" февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО "Комбинат
 общественного питания"
О.Ю.Козырева
 "9" февраля 2026 г.
по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

2 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на "9" февраля 2026 г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов 2 смены (178,00 руб.)
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454,01	Пельмени с маслом	190	9,05	13,3	40,28	292,8
1 242	Напиток плодово-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		700	20,51	20,30	118,30	721,7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
1 110	Кофеинный напиток	200	3,84	4	14,38	152
Итого за Комплекс		260	8,14	12,00	49,40	436,3

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (446,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1841	Салат из свеклы с м/р	60	0,89	5,04	5,19	69,6
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
1454,01	Пельмени с маслом	180	8,57	12,6	38,16	277,4
1 242	Напиток плодово-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		700	19,74	22,64	117,07	742,6
Полдник						
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	200	12,15	12,38	24,8	234,57
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Полдник		590	18,16	18,88	90,76	641,67
Итого за день		1290	37,90	41,52	207,83	1384,27

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1841	Салат из свеклы с м/р	100	1,48	8,4	8,65	116
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454,01	Пельмени с маслом	200	9,52	14	42,4	308,2
1 242	Напиток плодово-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		810	22,46	29,40	129,07	853,1
Полдник						
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	220	13,37	13,62	27,28	258
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Полдник		610	19,38	20,12	93,24	665,1
Итого за день		1420	41,84	49,52	222,31	1518,2

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

СОГЛАСОВАНО
Директор

М.В. Черногаев

"9" *декабря* 2026 г.

1 неделя 1 день



МЕНЮ на "9" *декабря* 2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (172,00 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	220	13,37	13,62	27,28	258
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		610	19,38	20,12	93,24	665,1

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454,01	Пельмени с маслом	200	9,52	14	42,4	308,2
1 242	Напиток плодово-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		710	20,98	21,00	120,42	737,1

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454,01	Пельмени с маслом	190	9,05	13,3	40,28	292,8
1 242	Напиток плодово-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		700	20,51	20,30	118,30	721,7

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769,12	Булочка домашняя	80	6,04	9	49,48	315,2
14539,21	Чай с лимоном	200	0,13		15,2	62
Итого за Полдник			280	6,17	9,00	64,68
При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6) Зав.производством			<i>М.В. Черногаев</i>			