

СОГЛАСОВАНО: 15.08.2025 № 19
Директор А.В. Черноголов
"10" Август 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
"10" Август 2025г.
О.Ю. Козырева
по форме № 111-2025 от 02.04.2025 г.

1 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на "10" Август 2025 г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	220	13,97	13,2	37,8	342,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,7	107
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		580	16,93	17,20	79,50	558,7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775.01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	6,03	7,00	65,14	262,3

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						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	220	13,97	13,2	37,8	342,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,7	107
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		580	16,93	17,20	79,50	558,7
Обед						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	200	1,52	5	7,31	106
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
990	Рис припущенный с овощами	150	3,6	7	32,4	241
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		760	26,82	28,00	108,15	837,2
Итого за день		1340	43,75	45,20	187,65	1395,9

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						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	15,68	16	38,7	345,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		600	18,14	17,00	76,20	533,2
Обед						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом					
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	100	2,41	7	9,71	112,8
		250	1,9	6	12,14	132,5
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом					
990	Рис припущенный с овощами	100	15,33	10	12,7	189,7
1 242	Морс ягодный	180	5,4	8	42,3	298,6
897	Хлеб пшеничный	200	0,12		24,4	97
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,68	1	13,38	71
		25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		880	29,97	33,00	126,76	968,4
Итого за день		1480	48,11	50,00	202,96	1499,6

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.8)
Зав.производством

СОГЛАСОВАНО: *м 509 вк р 219*
Директор *Н. В. Черноголов*

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

1 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на "10" *Октябрь* 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	
1 308,04 / 516	Котлета Деревенская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	17,11	16	38,03	362,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		590	19,57	17,00	75,53	550,4

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	250	1,9	6	12,14	132,5
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
990	Рис припущенный с овощами	180	5,4	8	42,3	298,6
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	50	2,68	1	13,38	71
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		805	27,56	26,00	117,05	853,6

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	200	1,52	5	7,31	106
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
990	Рис припущенный с овощами	150	3,6	7	32,4	241
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		700	25,38	24,00	102,32	769,5

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775.01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		280	6,03	7,00	65,14	262,3

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

Зав.производством

Н. В. Черноголов

СОГЛАСОВАНО:

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2025г.

по Санитарному № 141-2025 от 02.09.2025 г.

2 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на "10" Октября 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	
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	200	1,52	5	7,31	106
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
990	Рис припущенный с овощами	150	3,6	7	32,4	241
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 147	Хлеб ржаной	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		700	25,38	24,00	102,32	769,5

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775.01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	6,03	7,00	65,14	262,3

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						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	200	1,52	5	7,31	106
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
990	Рис припущенный с овощами	150	3,6	7	32,4	241
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		760	26,82	28,00	108,15	837,2
Полдник						
1 027,13 / 998	Котлета Деревенская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	14,69	15	38,5	298,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Полдник		590	17,15	16,00	76,00	486,3
Итого за день		1350	43,97	44,00	184,15	1323,5

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						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,41	7	9,71	112,8
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	250	1,9	6	12,14	132,5
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
990	Рис припущенный с овощами	180	5,4	8	42,3	298,6
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		880	29,97	33,00	126,76	966,4
Полдник						
1 027,13 / 998	Котлета Деревенская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	14,69	15	38,5	298,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Полдник		590	17,15	16,00	76,00	486,3
Итого за день		1470	47,12	49,00	202,76	1452,7

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.7.4.3590-20 п 8.1.8)
Зав. производством