согласовано: и 50 9 вием 19,

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания"

по Ю Козырева 2025г.

1 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на "<u>//</u>" // 2025 г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (472,00 руб.)

(Субвенция)

Nº		Пищевые	тевые веп	цества	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
				31310ВОДВ	ценность	
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346.8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.8
976,04	Мандарины	120	0.48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78.2
Итого за Заг	зтрак	590	18,38	17,00	69,16	545.2

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

(Субсидия)

N₂			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
770	Булочка Дорожная	80	5,88	14	46.07	251.8
	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Ко		280	5,88	14,00	62,07	315,6

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

	(Льготная катего	рия)				
Nº			Пищевые вещ 3 Белки Жиры 16,4 16 0,48 1,5 1 18,38 17,00	цества	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Завтрак						
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28.9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Зав	зтрак	590	18,38	17,00	69,16	545,2
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом, Степной	60	0,76	5	14,48	102
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	14,24	111,3
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163.5
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		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
Итого за Обе	ЭД	760	23,86	31,00	103,05	771,7
Итого за ден	lb (	1350	42,24	48,00	172,21	1316,9

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

(Льготная	катего	рия)

Nº			Пиц	тевете веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Завтрак				<del></del>	***************************************	
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/180	270	23,19	17	68,7	503,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Зав	зтрак	620	25,17	18,00	108,96	701,9
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым	100	1,27	8,33	24,13	170
	луком, соленым огурцом, горошком и растительным					
	маслом. Степной					
	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		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
Итого за Об	ед	880	25,56	36,98	120,67	900,2
Итого за ден	Нь	1500	50,73	54,98	229,63	1602,1

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используеьтся соли Зав.производством



УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания О Ю Козырева 2025г.

2 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на "11" Нолоров 2025 г.

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

Nº			Пип	тевете веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17.8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167.9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		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
Итого за Об	ед	750	23,64	27,25	92,13	697,5

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

(Субсиоия)							
рецептуры			Пиц	Энерге-			
	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность		
770	Булочка Дорожная	80	5,88	14	46,07	251,8	
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8	
Итого за Ког	мплекс	280	5,88	14,00	62,07	315,6	

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

Nº	(льеоппая катевс		Пиш	5 14,48 5 14,24 13 3,61 7 22,03 24,36 12,2 1 12,13	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым	60	0,76	5	14,48	102
	луком, соленым огурцом, горошком и растительным					
	маслом. Степной					
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	14,24	111,3
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		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
Итого за Об	ед	760	23,86	31,00	103,05	771,7
Полдник						
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Пол	пдник	590	18,38	17,00	69,16	545,2
Итого за ден	Нь	1350	42,24	48,00	172,21	1316,9

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

Nº			Пиш	тевые веп	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры решептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым	100	1,27	8,33	24,13	170
	луком, соленым огурцом, горошком и растительным					
	маслом. Степной					
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		24,36	101,7
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	11	12,13	64,8
Итого за Об	ед	880	25,56	36,98	120,67	900,2
Полдник						
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/180	270	23,19	17	68,7	503,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за По	пдник	620	25,17	18,00	108,96	701,9
Итого за ден		1500	50,73	54,98	229,63	1602,1

COГЛАСОВАНО: W БОУ Eld al

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат

общественного питания"

<u>2025</u>r.

1 неделя 2 день

МЕНЮ на " <u>11" Мохоря</u>" 2025 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

(T) CONTINUE TO CO								
Nº			Пищевые веш		цества	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая		
				ценность				
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/180	270	23,19	17	68,7	503,5		
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.8		
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4		
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2		
Итого за За	втрак	620	25,17	18.00	108.96	701.9		

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

(Родительская плата)

Nº			Белки         Жиры           0         2,7         6,25           0         13,17         13           0         3,91         8,4	цества	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		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
Итого за Об	ед	780	24,29	28,65	96,54	730,2

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

(Родительская плата)

Nº			Пиц	јеврје веп	Энерге-	
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
						ценность
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		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
Итого за Об	ед	750	23,64	27,25	92,13	697,5

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге-
			Белки	Жиры	Углеводы	тическая
						ценность
1633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		260	4,30	8,00	51,02	348,1
При приготовлении блюд и кулинарных изделий используеьтся соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 π 8.1.6)						
Зав.производством						