

СОГЛАСОВАНО:

Директор

И.В. Черногоров

"12" марта 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

"12" марта 2026г.

О.Ю. Козырева

по договорности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

1 смена 1 неделя 4 день

МЕНЮ на "12" марта 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	
1006	Огурец консервированный	30	0,24	0,03	0,51	3,9
1 020	Плов	220	18,71	14,58	42,56	329,5
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Завтрак		500	23,17	15,61	82,56	518,6

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
810	Бутерброд с сыром	50	6,98	6	17,14	203,3
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		250	7,04	6,00	32,30	263,2

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						
1006	Огурец консервированный	30	0,24	0,03	0,51	3,9
1 020	Плов	220	18,71	14,58	42,56	329,5
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Завтрак		500	23,17	15,61	82,56	518,6
Обед						
1 022	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	2,47	5	3,43	78,5
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	200	2,49	6	13,8	115,1
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
1317	Картофель запеченный	150	3,3	5,77	26,9	171,6
912	Напиток яблочный с "Витошкой"	200	0	0	19	80
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		750	33,40	29,77	107,34	772,6
Итого за день		1250	56,57	45,38	189,90	1291,2

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						
1006	Огурец консервированный	50	0,4	0,05	0,85	6,5
1 020	Плов	250	21,26	16	48,36	374,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Завтрак		550	25,88	17,05	88,70	566,1
Обед						
1 022	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	100	4,12	8,33	5,72	130,8
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3,11	7,5	17,26	143,9
1 237	Птица запеченная	100	23,31	13,33	22,09	224,6
1317	Картофель запеченный	180	3,96	6,92	9,96	205,9
912	Напиток яблочный с "Витошкой"	200			19	80
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		880	38,66	37,08	98,36	910,5
Итого за день		1430	64,54	54,13	187,06	1476,6

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

Зав.производством

И.В. Черногоров

СОГЛАСОВАНО: *А.В. Черноголов*
 19.03.2026 г.

Директор

"19" марта 2026г.

ДОКУМЕНТ

2 смена 1 неделя 4 день

МЕНЮ на "19" марта 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО "Комбинат
 общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по договорности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

Общественного
 питания

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	
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3,11	7,5	17,26	143,9
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
1317	Картофель запеченный	150	3,3	5,77	26,9	171,6
912	Напиток яблочный с "Витошкой"	200	0	0	19	80
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		740	31,55	26,27	107,37	722,9

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
810	Бутерброд с сыром	50	6,98	6	17,14	203,3
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		250	7,04	6,00	32,30	263,2

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						
1 022	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	2,47	5	3,43	78,5
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	200	2,49	6	13,8	115,1
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
1317	Картофель запеченный	150	3,3	5,77	26,9	171,6
912	Напиток яблочный с "Витошкой"	200	0	0	19	80
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		750	33,40	29,77	107,34	772,6
Полдник						
1006	Огурец консервированный	30	0,24	0,03	0,51	3,9
1 020	Глов	220	18,71	14,58	42,56	329,5
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Полдник		500	23,17	15,61	82,56	518,6
Итого за день		1250	56,57	45,38	189,90	1291,2

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						
1 022	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	100	4,12	8,33	5,72	130,8
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3,11	7,5	17,26	143,9
1 237	Птица запеченная	100	23,31	13,33	22,09	224,6
1317	Картофель запеченный	180	3,96	6,92	9,96	205,9
912	Напиток яблочный с "Витошкой"	200	0	0	19	80
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		880	38,66	37,08	98,36	910,5
Полдник						
1006	Огурец консервированный	50	0,4	0,05	0,82	6,5
1 020	Глов	250	21,26	16	48,36	374,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Полдник		550	25,88	17,05	88,67	566,1
Итого за день		1430	64,54	54,13	187,03	1476,6

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

А.В. Черноголов

СОГЛАСОВАНО:

Директор

А.В. Черкашнев
"12" марта 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

"12" марта 2026г.

по Договорности № 111-2025 от 02.08.2025 г.

1 неделя 4 день

МЕНЮ на "12" марта 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	
1006	Огурец консервированный	50	0,4	0,05	0,85	6,5
1 020	Плов	250	21,26	16	48,36	374,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Завтрак		550	26,88	17,05	88,70	566,1

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3,11	7,5	17,26	143,9
1 237	Птица запеченная	100	23,31	13,33	22,09	224,6
1317	Картофель запеченный	180	3,96	6,92	9,96	205,9
912	Напиток яблочный с "Витошкой"	200			19	80
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		780	34,54	28,75	92,64	779,7

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3,11	7,5	17,26	143,9
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
1317	Картофель запеченный	150	3,3	5,77	26,9	171,6
912	Напиток яблочный с "Витошкой"	200	0	0	19	80
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		740	31,55	26,27	107,37	722,9

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1059.02	Слойка с фруктово-ягодной начинкой	50	2,9	6	38,47	212,9
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Полдник		250	2,96	6,00	53,63	272,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанГиг 2.3/2.4.3890-20 п 8.1.6)

Зав.производством