2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

> О.Ю.Козырева 2025г.

1 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на " <u>АС" Селья в</u> 2025 г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры		Выход	Пиш	ества	Энерге-	
	Наименование блюда		Белки	Жиры	Углеводы	тическая
			Desires	жиры		ценность
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	269,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	3	12.5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45.6
Итого за Зав	втрак	550	15,16	15,00	71,30	457,3

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

(Субсидия)

Nº			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
775,01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Ко	мплекс	280	6,03	7,00	65,14	262,3

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

	(Льготная катег	ория)				
Nº			Пиц	тевее веп	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	269.7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
	Батон	30	1,5	3	12,5	78.2
975	Мандарины	120	0.96		9	45,6
Итого за Зав	зтрак	550	15,16	15,00	71,30	457,3
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
	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 Об	ЭД	760	26,82	28,00	108,15	837,2
Итого за ден	lb	1310	41,98	43,00	179,45	1294.5

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

Nº			Пиц	цевые вец	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры	Наименование блюда	Выход	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 Заг	зтрак	600	18,14	17,00	76,20	533,2
Обед		•				333,2
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 Об	9Д	880	29,97	33,00	126,76	966,4
Итого за ден	Ь	1480	48.11	50,00	202,96	1499,6

Зав.производством

COГЛАСОВАНО: ULDOYBURNAS

2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

О.Ю.Козырева 2025г.

1 смена 2 неделя 5 день

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

(Субсидия + Родительская плата)

Nº			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Зав	втрак	590	19,57	17,00	75,53	550,4

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

(Родительская плата)

NΩ			Пиц	цевые вещ	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
	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 Об	ЭД	805	27,56	26,00	117,05	853,6

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

(Родительская плата)

No			Пиц	тевее веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
	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 Об	ед	700	25.38	24,00	102.32	769.5

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

(Родительская плата)

Nº	Наименование блюда	Выход	Пиц	Энерге-		
рецептуры			Белки	Жиры	Углеводы	тическая
			Delika			ценность
775,01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Пол	пдник	280	6,03	7,00	65,14	262,3

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

COГЛАСОВАНО: [U509 elel nz 19

2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

О.Ю.Козырева 2025г.

№ 111-2025 om 02.06.2025 г.

2 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на " <u>/Д" [ем ябро</u> 2025 г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (258,00 руб.)

(Субвенция)

N₂			Пиц	(евые веш	ества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	4	5,83	67.7
	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со	200	1,52	5	7,31	106
	сметаной					
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 Об	ед	760	26,82	28,00	108,15	837,2

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

(Субсидия)

N₂			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
775,01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49.14	198.5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.8
Итого за Ког	мплекс	280	6,03	7,00	65,14	262,3

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

(Льготная категория)

	Озышая кашего	punj				
No			Пип	тевые веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Об	ед	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
	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 Пол		590	17,15	16.00	76.00	486,3
Итого за ден	Ь	1350	43,97	44,00	184,15	1323,5

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

	(Льготная катего	рия)				_
Nº		_	ПИП	тевее веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Об	ед	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
	Батон	30	1,5	1	12,5	78.2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Пол	п дник	590	17,15	16,00	76,00	486.3
Итого за ден	lb	1470	47,12	49.00	202,76	1452.7

МИМ ИЩЕВАЯ ЙОДИРОВАНИЯЯ (САНПИН 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6) При приготовлении блюд и кулинарных изделий используеьтся соль Зав.производством