

СОГЛАСОВАНО: С.В.О.У.К.М.Б.19
Директор А.В. Козырева
"15" Октябрь 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю.Козырева
2025г.
по распоряжению № 151/2025 от 02.09.2025 г.

1 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на "15" Октябрь 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	
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	9,19	10	25,36	242,6
1 066.01	Сырники	60	4,2	4	9,15	90,4
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	9,55	64,2
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		510	16,59	17,00	80,96	572,4

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	7,19	8	31,79	242,6
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60,5
930.1	Напиток Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
Итого за Комплекс		425	9,44	8,00	70,72	413,2

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	9,19	10	25,36	242,6
1 066.01	Сырники	60	4,2	4	9,15	90,4
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	9,55	64,2
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		510	16,59	17,00	80,96	572,4
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом. Степной	60	0,76	5	14,48	102
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	200	1,54	6	11,08	101,9
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
518	Картофель отварной	150	0,45	5	25,9	225,7
932	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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	28,05	29,00	100,19	777,2
Итого за день		1260	44,64	46,00	181,15	1349,6

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	250	12,9	14	34,1	303,3
1 066.01	Сырники	60	4,2	4	9,15	90,4
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	9,55	64,2
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		560	20,30	21,00	89,70	633,1
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом, Степной	100	1,27	7	7,46	170,1
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	1,83	7	13,19	121,3
1 237	Птица запеченная	100	23,22	12	26,7	265,3
518	Картофель отварной	180	1,01	6	33,4	245,6
932	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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	31,65	33,00	109,60	947,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3590-20 п.8.1.8)

Зав.производством

М.В.И. Козырева

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"15" Октября 2025г.

1 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на "15" Октября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2025г.

по документам № 111-2025 от 02.06.2025 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 028,04 / 512	Котлета рыбная Солнышко, рис припущенный 100/150	250	14,41	15	47,68	398,4
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 148	Хлеб ржаной	25	2,13	1	12,13	67,3
Итого за Завтрак		500	19,34	17,00	97,59	633,7

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	1,83	7	13,19	121,3
1 237	Птица запеченная	100	23,22	12	26,7	265,3
518	Картофель отварной	180	1,01	6	33,4	245,6
932	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20,2
894,01	Хлеб пшеничный.	50	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		805	30,38	26,00	102,14	777,7

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	210	1,54	6	11,08	101,9
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
518	Картофель отварной	150	0,45	5	25,9	225,7
932	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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	27,29	24,00	85,71	675,2

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 494.1	Вафли	60	2,4	18	37,5	325,2
930.1	Напиток Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
Итого за Полдник		260	2,62	18,00	64,23	435,3

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: ШБОУ №19
Директор А.В. Жуков
"15" Октябрь 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
по форме № 1/1-2025 от 02.06.2025 г. 2025г.

2 смена 1 неделя 3 день
МЕНЮ на "15" Октябрь
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	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	210	1,54	6	11,08	101,9
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
518	Картофель отварной	150	0,45	5	25,9	225,7
932	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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	27,29	24,00	85,71	675,2

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	7,19	8	31,79	242,6
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60,5
930,1	Напиток Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
Итого за Комплекс		425	9,44	8,00	70,72	413,2

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом. Степной	60	0,76	5	14,48	102
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	200	1,54	6	11,08	101,9
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
518	Картофель отварной	150	0,45	5	25,9	225,7
932	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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	28,06	29,00	100,19	777,2
Полдник						
1 028.04 / 512	Котлета рыбная Солнышко, рис припущенный 100/150	250	14,41	15	47,68	398,4
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 148	Хлеб ржаной	25	2,13	1	12,13	67,3
Итого за Полдник		500	19,34	17,00	97,59	633,7
Итого за день		1250	47,39	46,00	197,78	1410,9

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом. Степной	100	1,27	7	7,46	170,1
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	1,83	7	13,19	121,3
1 237	Птица запеченная	100	23,22	12	26,7	265,3
518	Картофель отварной	180	1,01	6	33,4	245,6
932	Компот из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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	31,65	33,00	109,60	947,8
Полдник						
1 028,04 / 512	Котлета рыбная Солнышко, рис припущенный 100/150	250	14,41	15	47,68	398,4
1 242	Морс ягодный	200	0,12		24,4	97
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	71
1 148	Хлеб ржаной	25	2,13	1	12,13	67,3
Итого за Полдник		500	19,34	17,00	97,59	633,7
Итого за день		1380	50,99	50,00	207,19	1581,5

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