

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "17" 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	
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37,05	346,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Завтрак		670	18,90	17,00	81,75	614,6

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769,12	Булочка домашняя	80	6,04	9	49,48	315,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	6,04	9,00	65,48	379

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						
850	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37,05	346,6
686	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 633,33	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
693	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Завтрак		670	18,90	17,00	81,75	614,6
Обед						
1157	Салат из свеклы с сыром	60	5,05	5,72	4,02	87,8
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4,7	4	17,18	133,3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454,01	Пельмени с маслом	180	8,57	12,6	38,16	277,4
928	Напиток 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 Обед		700	24,13	23,32	115,86	765,5
Итого за день		1370	43,03	40,32	197,61	1380,1

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						
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/180	270	16,32	17	54,81	426,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Завтрак		700	19,62	18,00	99,51	694,5
Обед						
1157	Салат из свеклы с сыром	100	8,42	9,53	6,7	146,3
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454,01	Пельмени с маслом	200	9,52	14	42,4	308,2
928	Напиток 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 Обед		810	29,63	30,53	127,08	888,1
Итого за день		1510	49,25	48,53	226,59	1582,6

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

Зав.производством

Итого за день

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

"17" марта 2026г.

"17" марта 2026г.

по доверенности № 111-2025 от 02.03.2025 г.



СОГЛАСОВАНО:
Директор

А.В. Чермогаев
17 марта 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева
2026г.
по Доверенности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

2 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "17" марта 2026 г.

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	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454.01	Пельмени с маслом	190	9,05	13,3	40,28	292,8
928	Напиток 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 Обед		700	20,74	20,30	118,26	726,4

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769.12	Булочка домашняя	80	6,04	9	49,48	315,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	6,04	9,00	65,48	379

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						
1157	Салат из свеклы с сыром	60	5,05	5,72	4,02	87,8
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	4,7	4	17,18	133,3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454.01	Пельмени с маслом	180	8,57	12,6	38,16	277,4
928	Напиток 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 Обед		700	24,13	23,32	115,86	765,5
Полдник						
1 027.6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37,05	346,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Полдник		670	18,90	17,00	81,75	614,6
Итого за день		1370	43,03	40,32	197,61	1380,1

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1157	Салат из свеклы с сыром	100	8,42	9,53	6,7	146,3
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454.01	Пельмени с маслом	200	9,52	14	42,4	308,2
928	Напиток 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 Обед		810	29,63	30,53	127,08	888,1
Полдник						
1 027.6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/180	270	16,32	17	54,81	426,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Полдник		700	19,62	18,00	99,51	694,5
Итого за день		1510	49,25	48,53	226,59	1582,6

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанТин 2.3/2.4.3690-20 п 8.1.6)

Зав.производством

Ирина Швецова

СОГЛАСОВАНО: Директор

И.В. Чермогаев
"14" марта 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева
"14" марта 2026г.
по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025 г.



2 неделя 2 день

МЕНЮ на "14" 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	
1 027.6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/180	270	16.32	17	54.81	426.5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.8
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
980	Апельсин	200	1.8		16.2	126
Итого за Завтрак		700	19.62	18.00	99.51	694.5

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5.88	6	21.48	166.6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1454.01	Пельмени с маслом	200	9.52	14	42.4	308.2
928	Напиток 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 Обед		710	21.21	21.00	120.38	741.8

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5.88	6	21.48	166.6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1.3		7.81	40
1454.01	Пельмени с маслом	190	9.05	13.3	40.28	292.8
928	Напиток 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 Обед		700	20.74	20.30	118.26	726.4

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
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
Итого за Полдник		460	4,30	8,00	67,02	411,9

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3690-20 п 8.1.6)

Зав.производством

Ирина Шевцова