согласовано:

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО/Комбин общественного питания"/

1 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "19"

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

(Субвенция)

Nº			Пиц	тевее веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
891	Омлет запеченный или паровой	150	15,12	16,95	4,89	229
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97
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 Заг	втрак	500	19,80	18,45	63,42	498,3

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

(Субсидия)

Nº			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
848,03	Каша (рис+пшено)	200	7,21	8	42,7	271,6
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Ког	мплекс	430	8,71	8,00	71,20	413,6

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

NIa	(Льготная катег	1	Пиц	тевые веп	цества	Энерге-	
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	
Завтрак							
891	Омлет запеченный или паровой	150	15,12	16,95	4,89	229	
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47	
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97	
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 Зав	зтрак	500	19,80	18,45	63,42	498,3	
Обед							
1793	Салат из квашенной капусты с маслом растительным	60	0,96	3	5,08	52,9	
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	24,24	151,3	
431	Печень по-строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195	
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5	
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1	
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	24,08	29,40	86,01	712,1	
Итого за ден		1260	43,88	47,85	149,43	1210,4	

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

Nº			Пиц	евые веп	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
891	Омлет запеченный или паровой	200	20,16	22,6	6,52	305,3
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	200	0.12		24.4	97
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 Заг	зтрак	550	24,84	24,10	65,05	574,6
Обед						
1793	Салат из квашенной капусты с маслом растительным	100	1,6	5	8,47	88,2
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	30,3	189,1
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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	25,91	34,05	99,87	817,9
Итого за де		1430	50,75	58,15	164,92	1392,5

.....ны пищеуби йодированная (СанПин 2.3/2.4.3690-20 п 8.1.6) Зав.производством

СОГЛАСОВАНО: Oll 60 G Cul ne 19
Директор д. В сериогалов (
" 19" Mar off 2025г.

УГВЕРЖДАЮ:
Директор ООО Вомбинат
общественного питания
О Ю Козыре

2 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "19" / 103 ор 2025 г.

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

(Субвенция)

No	Oyeoungan		Пиц	бвые веп	цества	Энерге-
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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	750	23,66	27,65	74,49	647,0

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

(Субсидия)

Nº			Пип	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
848,03	Каша (рис+пшено)	200	7,21	8	42,7	271,6
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Ког	мплекс	430	8,71	8,00	71,20	413,6

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

(Льготная категория)

Nº			Пиц	евые вел	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1793	Салат из квашенной капусты с маслом растительным	60	0,96	3	5,08	52,9
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	24,24	151,3
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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	24,08	29,40	86,01	712,1
Полдник						
891	Омлет запеченный или паровой	. 150	15,12	16,95	4,89	229
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97
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 де	НЬ	760	24,08	29,40	86,01	712,1

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

(Льготная категория)

Nº			Пиц	тевые вел	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1793	Салат из квашенной капусты с маслом растительным	100	1,6	5	8,47	88,2
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	30,3	189,1
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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		880	25,91	34,05	99,87	817,9
Полдник						
891	Омлет запеченный или паровой	200	20,16	22,6	6,52	305,3
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97
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 По	лдник	550	24,84	24,10	65,05	574,6
Итого за де		1430	50,75	58,15	164,92	1392,5

согласовано: Мьоу вы Л "19" HOST

2 неделя 3 день

МЕНЮ на "<u>19</u>" Мояб

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

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

(Субсидия + Родительская плата)

Nº			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
891	Омлет запеченный или паровой	200	20,16	22,6	6,52	305,3
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	200	0,12		24,4	97
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 За	зтрак	550	24,84	24,10	65,05	574,6

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

(Родительская плата)

Nº			Пип	тевые веп	цества	Энерге-
рецептуры		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	30,3	189,1
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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	24.31	29,05	91,40	729.7

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

(Родительская плата)

Nº			Пиц	тевые веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	111	12,13	64,8
Итого за Об	ед	750	23,66	27,65	74,49	647

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

(Родительская плата)

Nº			Пип	Энерге-		
	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
рецептуры			Delikn	миры		ценность
1140	Вафли	60	4,44	4	22,26	164,02
930,1	Напито Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
Итого за По	лдник	260	4,66	4,00	48,99	274,12
	При приготовлении блюд и кулинарных изделий используеьт	ся соль поваренная	пищевая йоди	рованная (Сан	Пин 2,3/2.4.3590-20	n 8.1.6)
	Зав.производством	K.	тищевая поди Дру III	bly 10,1	2	
		171	11/19			