

Директор

" 20

МБОУ Ш № 19
А.В. Черноголов
набор 2025г.
1 смена 2 неделя 4 день

МЕНЮ на " 20" Ноябрь 2025 г.

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева
2025г.
по распоряжению № 111-2025 от 02.06.2025 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	
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/150	240	21,03	16	46,37	418,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		590	23,55	17,00	83,03	602,1

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1444,06	Сырная палочка	50	9,02	7,5	36,33	231,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		250	9,08	7,50	51,49	291,6

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						
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/150	240	21,03	16	46,37	418,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		590	23,55	17,00	83,03	602,1
Обед						
833,01	Салат из отварной моркови с горошком	60	3,1	5	17,85	124,8
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	200	3,46	5	10,55	97
1 018	Плов со свининой	200	12,76	15,2	41,85	361,7
912	Напиток яблочный с "Витойшкой"	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		710	23,48	26,20	113,58	788,8
Итого за день		1300	47,03	43,20	196,61	1390,9

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						
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/180	270	22,3	19	53,94	462
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		620	24,82	20,00	90,60	645,7
Обед						
833,01	Салат из отварной моркови с горошком	100	5,17	8,33	29,75	208
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свининой	200	12,76	15,2	41,85	361,68
912	Напиток яблочный с "Витойшкой"	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		800	26,42	30,78	128,12	896,28
Итого за день		1420	51,24	50,78	218,72	1541,98

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

Зав.производством

М.И. Швецова

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 20 "

ноябрь 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

" 20 " ноября 2025г.
по договору № 111/2025 от 08.08.2025 г.

2 смена 2 неделя 4 день

МЕНЮ на " 20 " ноября 2025 г.

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	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свиной	200	12,76	15,2	41,85	361,7
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		700	21,25	22,45	98,37	688,3

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1444,06	Сырная палочка	50	9,02	7,5	36,33	231,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		250	9,08	7,50	51,49	291,6

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
833,01	Салат из отварной моркови с горошком	60	3,1	5	17,85	124,8
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	200	3,46	5	10,55	97
1 018	Плов со свиной	200	12,76	15,2	41,85	361,7
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		710	23,48	26,20	113,58	788,8
Полдник						
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/150	240	21,03	16	46,37	418,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Полдник		590	23,55	17,00	83,03	602,1
Итого за день		1300	47,03	43,20	196,61	1390,9

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						
833.01	Салат из отварной моркови с горошком	100	5,17	8,33	29,75	208
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свиной	200	12,76	15,2	41,85	361,7
912	Напиток яблочный с "Витойшкой"	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		800	26,42	30,78	128,12	896,3
Полдник						
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/180	270	22,3	19	53,94	462
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Полдник		620	24,82	20,00	90,60	645,7
Итого за день		1420	51,24	50,78	218,72	1542

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

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"20"

2025г.

2 неделя 4 день

МЕНЮ на "20" 10.05.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2025г.

по договору № 111-2025 от 02.05.2025 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/180	270	22,3	19	53,94	462
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		620	24,82	20,00	90,60	645,7

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	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свиной	200	12,76	15,2	41,85	361,68
912	Напиток яблочный с "Виташкой"	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		700	21,25	22,45	98,37	688,28

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	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свиной	200	12,76	15,2	41,85	361,7
912	Напиток яблочный с "Виташкой"	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		700	21,25	22,45	98,37	688,3

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1870	Слойка с фрукто-ягодной начинкой	85	4,25	11	44,2	280,5
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Полдник		285	4,31	11,00	59,36	340,4

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

Зав.производством