

СОГЛАСОВАНО: *С.В. Усманов*
Директор *А.В. Прокопьев*
"21" Октября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
2025г.
по форме № 111-2025 от 02.06.2025 г.

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "21" Октября 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	
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
976	Яблоки свежие	160	0,64	1	15,68	117,3
Итого за Завтрак		630	17,74	18,00	81,23	605,9

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769,12	Булочка домашняя	80	6,04	9	49,48	315,2
1 188	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 (430,00 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	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
976	Яблоки свежие	160	0,64	1	15,68	117,3
Итого за Завтрак		630	17,74	18,00	81,23	605,9
Обед						
999,12	Салат "Бурячок"	60	0,66	6	3,32	97,6
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
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12,77	11		164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,34	4	37,87	198,2
928	Компот 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		780	28,28	26,00	114,87	860,7
Итого за день		1410	46,02	44,00	196,10	1466,6

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						
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
976	Яблоки свежие	160	0,64	1	15,68	117,3
Итого за Завтрак		630	17,74	18,00	81,23	605,9
Обед						
999,12	Салат "Бурячок"	100	1,1	9	5,53	162,7
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12,77	11		164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,61	5	45,44	262,1
928	Компот 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		890	31,87	32,00	121,14	983
Итого за день		1520	49,61	50,00	202,37	1588,9

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.6.1.8)

Зав.производством

И.И. Сидоров

СОГЛАСОВАНО:

Директор

И. В. Чернышова
21 Октября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат

общественного питания"

О.Ю.Козырева

2025г.

по доверенности № 111-2025 от 02.09.2025 г.

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "21" Октября 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	
1 027,5 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37,05	348,6
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	160	0,64	1	15,68	117,3
Итого за Завтрак		630	17,74	18,00	81,23	605,9

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
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12,77	11		164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,61	5	45,44	262,1
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		24,36	101,7
894,01	Хлеб пшеничный	30	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной	30	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		800	30,77	23,00	115,61	820,3

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	200	4,7	4	17,18	133,3
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1 308,02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12,77	11		164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,34	4	37,87	198,2
928	Компот 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		720	27,62	20,00	111,55	763,1

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769,12	Булочка домашняя	80	6,04	9	49,48	315,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		280	6,04	9,00	65,48	379

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

Зав.производством

И. В. Чернышова

СОГЛАСОВАНО: *ШКОЛА № 19*
Директор *А.В. Черкасов*
"21" Октября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
"21" Октября 2025г.
по декларации № 111-2025 от 02.08.2025 г.

2 смена 2 неделя 2 день
МЕНЮ на "21" Октября 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	
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
1 308,02 / 1 128	Биточек куриный с соусом томатным	110	12,77	11		164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,34	4	37,87	198,2
928	Компот 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		720	27,82	20,00	111,55	763,1

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
1 188	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 (430,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
999.12	Салат "Бурячок"	60	0.66	6	3.32	97.6
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
1 308.02	Биточек куриный с соусом томатным	110	12.77	11		164.6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4.34	4	37.87	198.2
928	Компот 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		780	28.28	26.00	114.87	860.7
Полдник						
1 027.8 / 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
976	Яблоки свежие	160	0.64	1	15.68	117.3
Итого за Полдник		630	17.74	18.00	81.23	605.9
Итого за день		1410	46.02	44.00	196.10	1466.6

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						
999,12	Салат "Бурячок"	100	1,1	9	5,53	162,7
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	110	12,77	11		164,6
1 308,02 / 1 128	Биточек куриный с соусом томатным	180	7,61	5	45,44	262,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	200	0,35		24,36	101,7
928	Компот из смеси сухофруктов	200	2,03		12,2	60,5
894,01	Хлеб пшеничный.	25	2,13	1	12,13	64,8
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		1090	34,00	33,00	133,27	1047,8
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
976	Яблоки свежие	160	0,64	1	15,68	117,3
Итого за Полдник		630	17,74	18,00	81,23	605,9
Итого за день		1720	51,74	51,00	214,50	1653,7

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3690-20 п.8.1.8)
Зав.производством *И.И.И.И.И.*