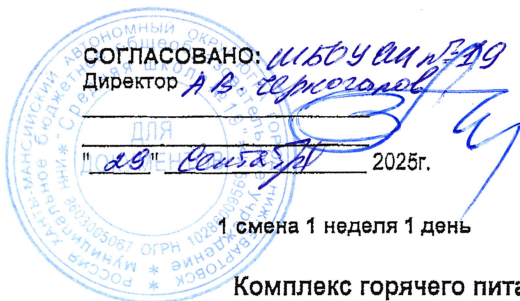




СОГЛАСОВАНО: Шибучава № 19
Директор А.В. Сероголов
"28" Сентября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
"29" 09 2025г.
по распоряжению № 111-2025 от 02.09.2025 г.

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на "29" Сентября 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	
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	210	10,1	10	27,89	205,6
1 141.09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		500	15,71	16,00	84,05	565,7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141.09	Печенье детское	60	4,5	6	34	244,2
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		260	4,56	6,00	49,16	304,1

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						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	210	10,1	10	27,89	205,6
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		500	15,71	16,00	84,05	565,7
Обед						
817	Помидоры свежие порционно	60	0,57	3	4,97	76,8
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
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
1 011,03	Спагетти отварные	150	4,16	9	29,97	182,3
1 242	Морс ягодный	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 Обед		780	27,70	29,00	117,16	854,6
Итого за день		1280	43,41	45,00	201,21	1420,3

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						
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	260	14,3	13	31,62	256,9
1 141.09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	19,91	19,00	87,78	617
Обед						
817	Помидоры порционно	100	0,95	6	8,28	128
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
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
1 011.03	Спагетти отварные	180	6,22	7	35,96	212,3
1 242	Морс ягодный	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 Обед		900	31,32	32,00	130,76	969,1
Итого за день		1450	51,23	51,00	218,54	1586,1

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

Масла

СОГЛАСОВАНО: *МБОУ "Школа № 19"*
Директор *А.В. Кривоногов*

" 29 " 09 2025г.

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на " 29 " *сентябрь* 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
" 29 " 09 2025г.
по утвержденности № 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	
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	260	14,8	15	29,7	298,6
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	20,41	21,00	85,86	658,7

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
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
1 011,03	Спагетти отварные	180	6,22	7	35,96	212,3
1 242	Морс ягодный	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 Обед		800	30,37	26,00	122,48	841,1

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
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
1 011,03	Спагетти отварные	150	4,16	9	29,97	182,3
1 242	Морс ягодный	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 Обед		720	27,13	26,00	112,19	777,8

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Полдник		260	4,11	5,00	43,66	281,9

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

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"29" сентября 2025г.

2 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на "29" сентября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2025г.

по утверждению № 111-2025 от 02.09.2025 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
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
1 011,03	Спагетти отварные	150	4,16	9	29,97	182,3
1 242	Морс ягодный	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 Обед		720	27,13	26,00	112,19	777,8

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141,09	Печенье детское	60	4,5	6	34	244,2
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		260	4,56	6,00	49,16	304,1

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

(Льготная категория)

(Лесная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
817	Помидоры свежие порционно	60	0,57	3	4,97	76,8
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
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
1 011,03	Спагетти отварные	150	4,16	9	29,97	182,3
1 242	Морс ягодный	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 Обед		780	27,70	29,00	117,16	854,6
Полдник						
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	210	12,76	13	26,04	246,3
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		500	18,37	19,00	82,20	606,4
Итого за день		1280	46,07	48,00	199,36	1461

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						
817	Помидоры свежие порционно	100	0,95	6	8,28	128
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
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
1 011,03	Спагетти отварные	180	6,22	7	35,96	212,3
1 242	Морс ягодный	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 Обед		900	31,32	32,00	130,76	969,1
Полдник						
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	260	14,8	15	29,7	298,6
1 141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		550	20,41	21,00	85,86	658,7
Итого за день		1450	51,73	53,00	216,62	1627,8

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

Зав.производством