COFTIACOBAHO: WEGO PRU NE 19 Dupektop A B. Depresand William 2025r.

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Комбинат общественного питания"

" ДД" ДД 2025г. по севере--ости № 111-2025 ат 02.05.2025 г.

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на " <u>89" [емлю ро</u> 2025 г.

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

(Субвенция)

Nº			Пип	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Заг	зтрак	500	15,71	16,00	84,05	565.7

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

(Субсидия)

	(0)000000000000000000000000000000000000					
Nº			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Ког	мплекс	260	4,56	6,00	49,16	304,1

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

(Льготная категория)

Nº	(JibsOllibsalt)		Пип	јевые веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Зав	зтрак	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 Об	9д	780	27,70	29,00	117,16	854,6
Итого за ден	Ь	1280	43,41	45,00	201,21	1420,3

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

(Льготная категория)

	(Льготная кате	вория)				
Nº			Пип	тевріе веп	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры	Наименование блюда	Выход	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 Заг	втрак	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 .	11	12,13	64,8
Итого за Об	ед	900	31,32	32,00	130,76	969,1
Итого за ден	4ь	1450	51,23	51,00	218,54	1586,1

При приготовлении блюд и кулинарных издалий использувьтся соль поварутивя пищевая йодиованная (СанТин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.5)

Зав.производством

COГЛАСОВАНО: WEOGEWN Директор А.В. 20 2025r.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного нитания" О.Ю.Козырева 2025г.

о доверенности Na 111-2025 от 02.05 2025 з

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на " <u>29</u>" <u>Гентуру</u> 2025 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

NΩ			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая
						ценность
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 Зав	втрак	550	20,41	21,00	85,86	658,7

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

(Родительская плата)

Nº			Пиц	тевые веп	цества	Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Об	ед	800	30,37	26,00	122,48	841,1

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

(Родительская плата)

№ рецептуры			Пип	Энерге-		
	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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
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 Об	ед	720	27.13	26.00	112.19	777.8

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

. (Родительская плата)

	(FOUITIETECRAN II.	iailia)				
Nº			Пищевые вещества			Энерге-
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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 Пол	тдник /	260	4,11	5,00	43,66	281,9

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использувьтся соль поваряния пищевая йодирования (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

УТВЕРЖДАЮ: Директор ООО "Кембинат общественного питания"

0.Ю.Козырева 2025г

0 0040pen-ocmu Na 111-2025 om 62,05.2025 a.

2 смена 1 неделя 1 день/

МЕНЮ на " 29" Leus Vojy 2025 г.

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

	(Субвен	ция)				
№ рецептуры	Наименование блюда		Пиц	Энерге-		
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
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
	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12.13	64.8
Итого за Об	ед	720	27,13	26,00	112,19	777.8

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

Nº	(суосионя)	T	Пиш	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
	Печенье детское	60	4,5	6	34	244.2
	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Ком	иплекс	260	4,56	6,00	49,16	304,1

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

Nº			Пип	девые ве п	цества	Энерге- тическая ценность
рецептуры	Наименование блюда	Выход	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
	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60.5
	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12.13	64,8
Итого за Об	ед	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
	Батон	30	1,5	1	12,5	78.2
<u>Итого за Пој</u>	лдник <u> </u>	500	18,37	19,00	82,20	606,4
<mark>Итого за д</mark> ен	Ь	1280	46,07	48,00	199,36	1461

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

	(Льготная к	-			(100,00 p)	, ,
Nº			Пиц	Энерге-		
рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность
Обед				<u></u>		400012
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 12	б 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 Об	ед	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 По	лдник	550	20,41	21,00	85,86	658,7
Итого за де	НЬ	1450	51,73	53.00	216,62	1627,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используеьтся соль поваренная общевая йодированная (СанПии 2.3/2.4.3590-20 п в.1.1 Зав.производством