

Директор

2025г.

1 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на " 30 " Сентября " 2025 г.

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

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 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200				
1 891	Бананы	180	1,62	1	16	63,8
693	Батон	30	1,5	1	22,68	103,7
Итого за Завтрак		650	19,52	18,00	12,5	78,2
Комплекс питания для обучающихся 5-11					80,08	592,5

	660	19,52	18,00
Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)			

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
770	Булочка дорожная	80	5,88	14	46,07	251,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	5,88	14,00	62,07	315,6

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430,00 руб.)	280	5,88	14,00	62,07
---	-----	------	-------	-------

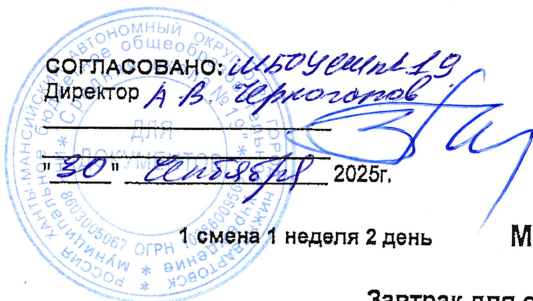
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 891	Бананы	180	1,62	1	22,68	103,7
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		650	19,52	18,00	80,08	592,5
Обед						
999,12	Салат "Бурячок"	60	0,66	6	3,32	97,6
1 175	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	200	1,91	5	12,79	92,4
1 020	Плов с мясом птицы	250	21,26	16	48,36	374,4
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		760	28,34	28,00	113,16	791,4
Итого за день		1410	47,86	46,00	193,24	1383,9

	1410	47,86	46,00	193,24	
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 / 898	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 891	Бананы	180	1,62	1	22,68	103,7
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		650	19,52	18,00	80,08	592,5
Обед						
999,12	Салат "Бурячок"	100	1,1	10	5,53	162,7
1 175	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,39	6	15,99	115,4
1 020	Плов с мясом птицы	250	21,26	16	48,36	374,4
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		850	29,26	33,00	118,57	879,5
Итого за день		1500	48,78	51,00	198,65	1472

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

Зав.производством



1 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на "30" 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	
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 891	Бананы	180	1,62	1	22,68	103,7
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		650	19,52	18,00	80,08	592,5

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 175	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,39	6	15,99	115,4
1 020	Плов с мясом птицы	250	21,26	16	48,36	374,4
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		24,36	101,7
894.01	Хлеб пшеничный.	50	2,03		12,2	60,5
1 147	Хлеб ржаной.	50	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		800	28,16	23,00	113,04	716,8

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 175	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	200	1,91	5	12,79	92,4
1 020	Плов с мясом птицы	250	21,26	16	48,36	374,4
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		700	27,68	22,00	109,84	693,8

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
770	Булочка дорожная	80	5,88	14	46,07	251,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		280	5,88	14,00	62,07	315,6

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

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО: *м.б.у. е.м.к. 19*
Директор *А.В. Ермаков*

"30" *Сентября* 2025г.

2 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на "30" *Сентября* 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
"30" *Сентября* 2025г.
по договору № 111-2025 от 02.08.2025 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	
1 175	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	200	1,91	5	12,79	92,4
1 020	Плов с мясом птицы	250	21,26	16	48,36	374,4
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35		24,36	101,7
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2,03		12,2	60,5
Итого за Обед		675	25,55	21,00	97,71	629,0

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
770	Булочка дорожная	80	5,88	14	46,07	251,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	5,88	14,00	62,07	315,6

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

(Пьготная 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
1 175	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	200	1,91	5	12,79	92,4
1 020	Плов с мясом птицы	250	21,26	16	48,36	374,4
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		760	28,34	28,00	113,16	791,4
Полдник						
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 891	Бананы	180	1,62	1	22,68	103,7
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		650	19,52	18,00	80,08	592,5
Итого за день		1410	47,86	46,00	193,24	1383,9
Комплекс горячего питания (обед, полдник) — 5						

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	10	5,53	162,7
1 175	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,39	6	15,99	115,4
1 020	Плов с мясом птицы	250	21,26	16	48,36	374,4
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		850	29,26	33,00	118,57	879,5
Полдник						
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/150	240	16,4	16	28,9	346,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
1 891	Бананы	180	1,62	1	22,68	103,7
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Полдник		650	19,52	18,00	80,08	592,5
Итого за день		1500	48,78	51,00	198,65	1472

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

Зав.производством

М.В. Юр.