

СОГЛАСОВАНО:

Директор



2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по распоряжению № 111-2025 от 02.06.2025 г.

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на " 12 " января 2026 г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (178,00 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая 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
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		590	18,38	17,00	69,16	545,2

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
770	Булочка Дорожная	80	5,88	14	46,07	251,8
1188	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 (446,00 руб.)

(Льготная категория)

№ 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
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		590	18,38	17,00	69,16	545,2
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом, Степной	60	0,76	5	14,48	102
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	14,24	111,3
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
928	Напиток 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	23,86	31,00	103,05	771,7
Итого за день		1350	42,24	48,00	172,21	1316,9

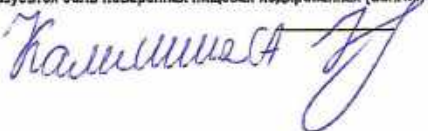
Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 027,6 / 998	Котлета Московская, каша гречневая рассыпчатая 90/180	270	23,19	17	68,7	503,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		620	25,17	18,00	108,96	701,9
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом, горошком и растительным маслом. Степной	100	1,27	8,33	24,13	170
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
928	Напиток 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		880	25,56	36,98	120,67	900,2
Итого за день		1500	50,73	54,98	229,63	1602,1

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

Зав.производством





СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

" 2026г.

1 неделя 1 день

МЕНЮ на " 12 "января 2026 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 90/180	270	23,19	17	68,7	503,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
976,04	Мандарины	120	0,48		11,76	56,4
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		620	25,17	18,00	108,96	701,9

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
928	Напиток 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	24,29	28,65	96,54	730,2

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник домашний с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	13,17	13	3,61	167,9
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
928	Напиток 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		750	23,64	27,25	92,13	697,5

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		260	4,30	8,00	51,02	348,1

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.5.2.4.3890-20 п.8.1.6)

Зав.производством

Кашинина С.А.

[Подпись]

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю.Козырева
2026г.

по безопасности № 111-2025 от 02.08.2025 г.

2026г.

МЕНЮ на " 13" января 2026 г.

(Субвенция)

2026

по договорности № 111-2025 от 02.06.2026 г.

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)	570	14,07	14,07
---	-----	-------	-------

(Субсидия)

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (446,00 руб.)	200	8,14	12,00	49,40
---	-----	------	-------	-------

(Льготная категория)

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)	1270	34,41	37,71	206,94
--	------	-------	-------	--------

(Льготная категория)

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п 8.1.6)

Зав.производством

Камыше А



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю.Козырева
2026г.
по договоренности № 111-1025 от 02.08.2023 г.

1 неделя 2 день

МЕНЮ на " 13 " января 2026 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	220	13,37	13,62	27,28	258
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
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		610	19,38	20,12	93,24	665,1

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
1454.01	Пельмени с маслом	200	9,52	14	42,4	308,2
1 242	Напиток плодово-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		710	20,98	21,00	120,42	737,1

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	250	5,88	6	21,48	166,6
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3		7,81	40
1454.01	Пельмени с маслом	190	9,05	13,3	40,28	292,8
1 242	Напиток плодово-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		700	20,51	20,30	118,30	721,7

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
14539.21	Чай с лимоном	200	0,13		15,2	62
Итого за Полдник		280	6,17	9,00	64,68	377,2

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.6.1.6)

Зав.производством

Калинина



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю.Козырева
2026г.
по договору № 111-2025 от 02.06.2025 г.

1 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на "14" сентября 2026 г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (178,00 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1066.01	Запеканка творожно-манная	130	10,02	12,19	21,56	263,66
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	9,55	64,2
976.03	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
919	Какао с молоком	200	7,87	4	20,08	190
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		510	21,49	19,84	76,43	657,16

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
302	Каша пшеничная молочная с маслом	200	11,68	11,2	23,52	219,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		430	13,18	12,20	52,02	361,9

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (446,00 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1066.01	Запеканка творожно-манная	130	10,02	12,19	21,56	263,66
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	9,55	64,2
976.03	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
919	Какао с молоком	200	7,87	4	20,08	190
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		510	21,49	19,84	76,43	657,16
Обед						
999.12	Салат "Бурячок"	60	0,66	6	3,32	97,6
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	200	3,46	5	10,55	97
1308.02	Биточек куриный	90	16,74	18	24,61	191,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,34	4	37,87	198,2
932	Напиток из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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		750	29,52	34,00	105,20	730
Итого за день		1260	51,01	53,84	181,63	1387,16

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1066.01	Запеканка творожно-манная	160	12,33	15	44,85	324,5
902	Молоко сгущенное	30	1,58	2	9,55	64,2
976.03	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
919	Какао с молоком	200	7,87	4	20,08	190
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	23,80	22,65	99,72	718
Обед						
999.12	Салат "Бурячок"	100	1,1	10	5,53	162,7
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 308.02 / 1 12	Биточек куриный с соусом томатным	110	12,77	11		164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	5,21	4,8	45,44	237,8
932	Напиток из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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	27,73	33,05	93,01	831,9

При приготовлении блюд к кулинарным изделиям используются соль поваренная пищевая йодированная (СанГиги 2.3/2.4.3580-20 п 8.1.8)

Зав.производством

Калинина А



СОГЛАСОВАНО:

Директор

14.02.2026г.

1 неделя 3 день

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю.Козырева
по доверенности № 714-2025 от 02.01.2025 г.

МЕНЮ на "14" февраль 2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (172,00 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1066.01	Запеканка творожно-манная	160	12,33	15	44,85	324,5
902	Молоко сгущенное	30	1,58	2	9,55	64,2
976.03	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
919	Какао с молоком	200	7,87	4	20,08	190
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	23,80	22,65	99,72	718

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
1 308.02 / 1 126	Биточек куриный с соусом томатным	110	12,77	11		164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	5,21	4,8	45,44	237,8
932	Напиток из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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		790	26,63	23,05	87,48	669,2

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
1308.02	Биточек куриный	90	16,74	18	24,61	191,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,34	4	37,87	198,2
932	Напиток из кураги	200	0,16		4,52	20,2
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		740	29,73	29,25	104,52	656,7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1140	Вафли	60	4,44	4	22,26	164,2
930.1	Напиток Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
Итого за Полдник		260	4,66	4,00	48,99	274,3

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

Зав.производством

Каминская



1 смена 1 неделя 4 день

МЕНЮ на "15" марта 2026 г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (178,00 руб.)
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1006	Огурец консервированный	30	0,24	0,03	0,51	3,9
1 020	Плов	220	18,71	14,58	42,56	329,5
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Завтрак		500	23,17	15,61	82,56	518,6

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
810	Бутерброд с сыром	50	6,98	6	17,14	203,3
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		250	7,04	6,00	32,30	263,2

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (446,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1006	Огурец консервированный	30	0,24	0,03	0,51	3,9
1 020	Плов	220	18,71	14,58	42,56	329,5
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Завтрак		500	23,17	15,61	82,56	518,6
Обед						
1 022	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	60	2,47	5	3,43	78,5
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	200	2,49	6	13,8	115,1
1 237	Птица запеченная	90	20,98	12	19,88	202,1
1317	Картофель запеченый	150	3,3	5,77	26,9	171,6
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		750	33,40	29,77	107,34	772,6
Итого за день		1250	56,57	45,38	189,90	1291,2

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1006	Огурец консервированный	50	0,4	0,05	0,85	6,5
1 020	Плов	250	21,26	16	48,36	374,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
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 Завтрак		550	25,88	17,05	88,70	566,1
Обед						
1 022	Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	100	4,12	8,33	5,72	130,8
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3,11	7,5	17,26	143,9
1 237	Птица запеченная	100	23,31	13,33	22,09	224,6
1317	Картофель запеченый	180	3,96	6,92	9,96	205,9
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		880	38,66	37,08	98,36	910,5
Итого за день		1430	64,54	54,13	187,06	1476,6

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.2.7.4.3590-20 п 6.1.6)

Зав.производством

Кашмирова А. А.



1 неделя 4 день

МЕНЮ на " 15 " Июль " 2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (172,00 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1006	Огурец консервированный	50	0.4	0.05	0.85	6.5
1 020	Плов	250	21.26	16	48.36	374.4
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
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 Завтрак		550	25.88	17.05	88.70	566.1

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3.11	7.5	17.26	143.9
1 237	Птица запеченная	100	23.31	13.33	22.09	224.6
1317	Картофель запеченный	180	3.96	6.92	9.96	205.9
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		780	34.54	28.75	92.64	779.7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной и мясом птицы	250	3.11	7.5	17.26	143.9
1 237	Птица запеченная	90	20.98	12	19.88	202.1
1317	Картофель запеченный	150	3.3	5.77	26.9	171.6
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		740	31.55	26.27	107.37	722.9

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1059.02	Слойка с фруктово-ягодной начинкой	50	2.9	6	38.47	212.9
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
Итого за Полдник		250	2.96	6.00	53.63	272.8

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

Зав.производством

Кашинская А.А.



1 неделя 5 день

МЕНЮ на "16" сентября 2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (172,00 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
891	Омлет запеченный или паровой	200	20,16	22,6	6,52	305,3
976.03	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
769	Булочка домашняя	50	3,78	6	30,93	197
693	Батон	20	1	0,67	8,33	52,1
Итого за Завтрак		600	25,46	29,92	74,52	679,3

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6,25	15,3	137,5
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,58	7,2	58,34	341,5
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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		790	30,05	26,45	111,60	828,3

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6,25	15,3	137,5
1 027,13 / 1 126	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,32	6	48,62	284,6
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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	28,79	25,25	101,88	771,4

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775.01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		280	6,03	7,00	65,14	262,3

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

Калинина А



1 неделя 6 день

МЕНЮ на " 17 " Июль " 2026 г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 462,02	Булочка с маковой начинкой	60	3,7	1	34,92	164,5
912	Напиток яблочный	200	0,16		23,88	99,1
Итого за Комплекс		260	3,86	1,00	58,80	263,6

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
302	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом сливочным	250	14,6	14	29,4	273,6
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1059,02	Слойка с фруктово-ягодной начинкой	85	2,9	6	38,47	212,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		565	19,06	21,00	95,53	624,6
Обед						
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со	250	1,9	6	9,14	132,5
1 027,6	Котлета Московская с соусом томатным	110	12	14		162
516	Спагетти отварные с маслом	180	7,61	6	45,44	262,1
912	Напиток из свежих яблок	200	0,16		23,88	99,1
894,01	Хлеб пшеничный,	50	4,05	1	24,4	121
1 147	Хлеб ржаной,	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		815	27,85	28,00	114,99	841,5
Итого за день		1380	46,91	49,00	210,52	1466,1

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (172,00 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1018	Котлета Деревенская, картофель отварной 90/150	240	15,95	12	37,5	326,1
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1059,02	Слойка с фруктово-ягодной начинкой	85	2,9	6	38,47	212,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
Итого за Завтрак		555	20,41	19	103,63	677,1

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	250	1,9	6	9,14	132,5
1 027,6	Котлета Московская с соусом томатным	110	12	14		162
516	Спагетти отварные с маслом	180	7,61	6	45,44	262,1
912	Напиток из свежих яблок	200	0,16		23,88	99,1
894,01	Хлеб пшеничный.	50	4,05	1	24,4	121
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		815	27,85	28,00	114,99	841,5

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

Зав.производством

Вашининская



1 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на "16" сентября 2026 г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (178,00 руб.)
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	180	13,03	12,6	31,57	241,8
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
Итого за Завтрак		610	16,33	15,60	76,27	509,8

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
775.01	Булочка сахарная	80	6,03	7	49,14	198,5
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		280	6,03	7,00	65,14	262,3

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (446,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	180	13,03	12,6	31,57	241,8
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
Итого за Завтрак		610	16,33	15,60	76,27	509,8
Обед						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	5	12,24	110
027.13 / 1 12	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,32	6	48,62	284,6
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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		770	29,13	28,00	104,65	811,6
Итого за день		1380	45,46	43,60	180,92	1321,4

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (446,00 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	200	14,48	14	35,08	268,7
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
Итого за Завтрак		630	17,78	17,00	79,78	536,7
Обед						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,4	6,67	9,72	112,8
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6,25	15,3	137,5
1 027,13 / 1 12	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12,69	12	8,5	199,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,58	7,2	58,34	341,5
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,14		5,13	24,1
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	32,45	33,12	121,32	941,1
Итого за день		1520	50,23	50,12	201,10	1477,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3.2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

Кашинская