



1 смена 2 неделя 1 день

МЕНЮ на "12" ноября 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	
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	210	10,26	9	25,13	198,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1 633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
Итого за Завтрак		500	16,12	20	87,81	621,1

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1141,09	Печенье детское	60	4,05	5	28,5	222
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		260	4,11	5,00	43,66	281,9

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						
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	210	10,26	9	25,13	198,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1 633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
Итого за Завтрак		500	500	500	500	500
Обед						
12160,01	Салат "Золушка"	60	1,45	4,92	6,24	80,2
1018,01	Суп "Полевой"	200	2,46	10,6	15,9	148
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
1 242	Напиток Ягодка	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		770	25,30	31,52	108,74	813,3
Итого за день		1260	38,26	42,00	195,88	1392,34

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						
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	250	12,21	10,71	31,41	248,38
686	Чай с лимоном	210	0,06		15,92	62,9
1 633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	18,07	21,71	94,85	673,78
Обед						
12160,01	Салат "Золушка"	100	2,42	8,2	10,4	133,7
1018,01	Суп "Полевой"	250	3,08	13,25	19,88	185
1 308,02 / 1 128	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
1 242	Напиток Ягодка	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		890	27,76	38,25	124,45	943,4
Итого за день		1440	45,83	59,96	219,30	1617,18

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п.5.1.8)

Зав.производством

Калинина С.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

12.12.2026г. О.Н. Козлова

2026г.

2 неделя 1 день

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по договору № 121-2025 от 02.06.2025 г.

МЕНЮ на "19" 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	
1071,03	Рагу с мясом	250	12,82	11,25	31,42	248,3
686	Чай с лимоном	210	0,06		15,92	62,9
1 633,33	Маффин в ассортименте	60	4,3	8	35,02	284,3
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
Итого за Завтрак		550	18,68	22,25	94,86	673,7

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1018,01	Суп "Полевой"	250	3,08	13,25	19,88	185
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
1 242	Напиток Ягодка	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		790	25,34	30,05	114,05	809,7

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1018,01	Суп "Полевой"	250	3,08	13,25	19,88	185
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
1 242	Напиток Ягодка	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		760	24,47	29,25	106,48	770,1

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
772,01	Булочка с маком	80	7,14	3	46,28	238
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Полдник		280	7,20	3,00	61,44	297,9

При приготовлении блюд в кулинарных изделиях используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.372.4.3590-20 п.8.1.8)

Зав.производством

Калинина С.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

О.Ю. Козырева

2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат

общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по договору № 111-2023 от 02.06.2025 г.

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "20" август 2026 г.

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

(Субсидия)

№ 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	63,6
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Завтрак		670	18,90	17,00	81,75	614,6

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769,12	Булочка домашняя	80	6,04	9	49,48	315,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,6
Итого за Комплекс		280	6,04	9,00	65,48	379

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

(Льготная категория)

(льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
850	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37,05	346,6
686	Чай с сахаром	200			16	63,6
1 633,33	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
693	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Завтрак		670	18,90	17,00	81,75	614,6
Обед						
1157	Салат из свеклы с сыром	60	5,05	5,72	4,02	87,6
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
1454,01	Пельмени с мясом	180	8,57	12,6	38,16	277,4
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		700	24,13	23,32	115,86	765,5
Итого за день		1370	43,03	40,32	197,61	1380,1

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

(Льготная категория)

(льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 027,6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/180	270	16,32	17	54,81	426,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,6
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126
Итого за Завтрак		700	19,62	18,00	99,51	694,5
Обед						
1157	Салат из свеклы с сыром	100	8,42	9,53	6,7	146,3
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
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		810	29,63	30,53	127,08	888,1
Итого за день		1510	49,25	48,53	226,59	1582,6

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.7.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав. производством

Калашникова С.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"12" 01

ДОКУМЕНТОВ

2 неделя 2 день

2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по договору № 111-2023 от 02.06.2023 г.

МЕНЮ на "30" сентября 2026 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 027.6 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/180	270	16.32	17	54.81	426.5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.8
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
980	Апельсин	200	1.8		16.2	126
Итого за Завтрак		700	19.62	18.00	99.51	694.5

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая 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
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		710	21.21	21.00	120.38	741.8

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая 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
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		700	20.74	20.30	118.26	726.4

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая
			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
Итого за Полдник		460	4,30	8,00	67,02	411,9

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.6)

Зав. производством

Кашинская А.И.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по форме № 16 от 17-01-2025 от 02.06.2025 г.

1 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "21" сентябрь 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	
891	Омлет запеченный или паровой	150	15,12	16,95	4,89	229
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	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 Завтрак		500	19,80	18,45	63,42	498,3

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
848,03	Каша (рис+пшено)	200	7,21	8	42,7	271,6
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		430	8,71	8,00	71,20	413,6

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						
891	Омлет запеченный или паровой	150	15.12	16.95	4.89	229
976	Яблоки свежие	100	0.4	0.5	9.8	47
1 242	Чай с молоком	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 Завтрак		500	19.80	18.45	63.42	498.3
Обед						
1793	Салат из квашенной калусты с маслом растительным	80	0,96	3	5,08	52,9
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	200	2,16	5	24,24	151,3
431	Печень по-строгановски	100	13.4	13.4	5.2	195
995	Пюре картофельное	150	3.26	7	22.03	163.5
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		760	24.08	29.40	86.01	712.1
Итого за день		1260	43.88	47.85	149.43	1210.4

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

(Льготная категория)

Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
891	Омлет запеченный или паровой	200	20,18	22,6	6,52	305,3
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	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	64,6
Итого за Завтрак		550	24,84	24,10	65,05	574,6
Обед						
1793	Салат из квашенной капусты с маслом растительным	100	1,6	5	8,47	88,2
1 030	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	30,3	189,1
431	Печень по-строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
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		880	25,91	34,05	99,87	817,9
Итого за день		1430	50,75	58,15	164,92	1392,5

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль, поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3890-20 п 8.1.5)

Зав.производством

Кашинина А. В.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по договору № 114-2025 от 02.06.2025 г.

2 неделя 3 день

МЕНЮ на "21" сентябрь 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	Яблоки свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
1 242	Чай с молоком	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 Завтрак		550	24,84	24,10	65,05	574,6

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 ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	30,3	189,1
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	180	3,91	8,4	26,44	196,2
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		780	24,31	29,05	91,40	729,7

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 ленинградский с мясом птицы со сметаной	250	2,7	6,25	17,8	139,1
431	Печень по строгановски	100	13,4	13,4	5,2	195
995	Пюре картофельное	150	3,26	7	22,03	163,5
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		750	23,68	27,65	74,49	647

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	164,02
930.1	Напито Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
Итого за Полдник		260	4,66	4,00	48,99	274,12

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использовались соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3690-20 п.5.1.5)

Зав.производством

Калинина С.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по договору № 111-2023 от 02.06.2023 г.

"12" 09.09.2026г.

1 смена 2 неделя 4 день

МЕНЮ на "12" 09.09.2026г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/150	240	21,03	16	46,37	418,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		590	23,55	17,00	83,03	602,1

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1444,08	Сырная палочка	50	9,02	7,5	36,33	231,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Комплекс		250	9,08	7,50	51,49	291,6

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						
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/150	240	21,03	16	46,37	418,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		590	23,55	17,00	83,03	602,1
Обед						
833,01	Салат из отварной моркови с горошком	60	3,1	5	17,85	124,8
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	200	3,46	5	10,55	97
1 018	Плов со свининой	200	12,76	15,2	41,85	361,7
912	Напиток яблочный с "Виташкой"	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		710	23,48	26,20	113,58	788,8
Итого за день		1300	47,03	43,20	196,61	1390,9

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						
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/180	270	22,3	19	53,94	462
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		620	24,82	20,00	90,60	645,7
Обед						
833,01	Салат из отварной моркови с горошком	100	5,17	8,33	29,75	206
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свининой	200	12,76	15,2	41,85	361,68
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		800	26,42	30,78	128,12	896,28
Итого за день		1420	51,24	50,78	218,72	1541,98

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

Зав.производством

Наличие СА

СОГЛАСОВАНО:

Директор

12.01

2026г.

2 неделя 4 день

МЕНЮ на "22" января 2026 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по документам № 111-2025 от 02.06.2025 г.

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1027,13/516	Котлета Деревенская, макаронные изделия отварные с маслом 90/180	270	22,3	19	53,94	462
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
975	Мандарины	120	0,96		9	45,6
Итого за Завтрак		620	24,82	20,00	90,60	645,7

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свиной	200	12,76	15,2	41,85	361,68
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		700	21,25	22,45	98,37	688,28

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свиной	200	12,76	15,2	41,85	361,7
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		700	21,25	22,45	98,37	688,3

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1670	Слойка с фрукто-ягодной начинкой	85	4,25	11	44,2	280,5
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Полдник		285	4,31	11,00	59,36	340,4

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

Зав.производством

Кашинский А. В.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"БС" "Гимназия №1"

2026г.

1 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на "23" января 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	
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	289,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,67	104,3
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
Итого за Завтрак		570	15,22	16,65	79,21	498,9

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
934	Булочка Лакомка	50	4,3	3,3	6,6	164
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Комплекс		250	4,30	3,30	22,60	227,8

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

(Льготная категория)

Льготная категория						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	289,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,67	104,3
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
Итого за Завтрак		570	15,22	16,65	79,21	498,9
Обед						
951	Винегрет овощной с соевым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	200	1,52	5	7,31	106
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,32	6	48,62	284,6
932	Напиток из кураги	200	0,18		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		760	28,93	26,00	103,31	793,5
Итого за день		1330	44,15	42,65	182,52	1292,4

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

(Льготная категория)

Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	297
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,67	104,3
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
Итого за Завтрак		570	15,22	16,65	79,21	526,2
Обед						
951	Винегрет овощной с соевым соусом	100	2,4	6,67	9,72	112,8
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со сметаной	250	1,9	6,25	9,14	132,5
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,58	7,2	58,34	341,5
932	Напиток из кураги	200	0,18		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		880	31,53	31,12	118,75	922
Итого за день		1450	46,75	47,77	197,96	1448,2

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

Зав.производством

Калинина А. Г.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"12"

18.11.2026г.

2 неделя 5 день

МЕНЮ на "23" сентября 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по договору № 111-2025 от 02.08.2025 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1028/1317	Котлета рыбная Солнышко, картофель запеченный 90/180	270	19,31	16,92	21,77	403,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
893	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	81,1
Итого за Завтрак		630	21,33	20,57	63,01	606,8

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	6,25	9,14	132,5
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,58	7,2	58,34	341,5
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		780	29,13	24,45	109,03	809,2

Обед для обучающихся 1-4 классов (180,00 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	6,25	9,14	132,5
1 023	Фрикасе из мяса птицы с соусом	100	15,33	10	12,7	189,7
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,32	5	48,62	284,6
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	27,87	23,25	99,31	752,3

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1043	Пирожки из дрожжевого теста с картофелем	75	4,87	3	30,68	174,3
1186	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		275	4,87	3,00	46,68	238,1

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3596-20 п.8.1.6)

Зав. производством

Каминские А. — *Каминские А.*



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

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

1 смена 2 неделя 6 день

МЕНЮ на "24" сентябрь 2026 г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
954	Плюшка Новомосковская	80	6.87	4.72	5.23	262
928	Напиток из сухофруктов	200	0.35		24.36	101.7
Итого за Комплекс		280	7.22	4.72	29.59	363.7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
883	Каша пшенинная молочная жидкая с маслом сливочным	250	14,99	14	44,74	303,3
1 066.01	Сырники	60	4.2	4	9,15	90,4
902	Молоко сгущенное	20	1.58	2	9.55	64.2
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
Итого за Завтрак		560	22.33	21.00	91.10	596
Обед						
1 056	Суп Крестьянский с крупой, мясом птицы, сметаной	250	2,97	7	16,43	137
308.04 / 1 12	Котлета Полтавская с соусом томатным	110	14,77	19	0,16	164,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,61	5	45,44	262,1
928	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,35		24,36	101,7
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	31,88	33,00	122,92	851,2
Итого за день		1375	54,21	54,00	214,02	1447,2

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	14.99	14	44.74	303.3
1 066.01	Сырники	60	4.2	4	9.15	90.4
902	Молоко сгущенное	20	1.58	2	9.55	64.2
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
693	Батон	30	1.5	1	12.5	78.2
Итого за Завтрак		560	22.33	21.00	91.10	596

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 056	Суп Крестьянский с крупой, мясом птицы, сметаной	250	2.97	7	16.43	137
308.04 / 1 12	Котлета Полтавская с соусом томатным	110	14.77	19	0.16	164.6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7.61	5	45.44	262.1
928	Напиток из смеси сухофруктов	200	0.35		24.36	101.7
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	31.88	33.00	122.92	851.2

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п 5.1.5)

Зав.производством

Валентина СА