



1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на "22" февраль 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	180	8.66	8.57	23.91	176.23
1 141.09	Печенье детское	80	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		570	14.67	15.07	89.87	583.3

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1633.33	Маффин в ассортименте	60	4.3	8	35.02	284.3
1 110	Кофейный напиток	200	3.84	4	14.38	162
Итого за Комплекс		260	8.14	12.00	49.40	436.3

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

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом оливочным	180	8.66	8.57	23.91	176.2
1 141.09	Печенье детское	80	4.06	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
		570	14.67	15.07	89.87	583.3
Итого за Завтрак						
Обед						
1841	Салат из свеклы с м/о	60	0.89	5.04	5.18	69.8
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
1454.01	Пельмени с маслом	180	8.67	12.6	38.18	277.4
1 242	Напиток плодово-ягодный	200	0.12		24.4	87
894.01	Хлеб пшеничный	25	2.03		12.2	60.6
1 147	Хлеб ржаной	25	2.13	1	12.13	64.8
		700	19.74	22.64	117.07	742.6
		1270	34.41	37.71	206.84	1325.9
Итого за Обед						

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

Комплекс горячего питания (состав)						
(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
		200	9,62	9,52	26,57	195,8
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	80	4,05	5	28,5	222
1 141.09	Печенье детское	200	0,06		15,16	59,9
686	Чай с лимоном	30	1,5	1	12,5	78,2
693	Батон	100	0,4	0,5	9,8	47
976	Яблоки свежие	690	15,63	16,02	92,53	602,9
Итого за Завтрак						
Обед						
		100	1,48	8,4	8,65	116
1841	Салат из свеклы с м/р	250	5,88	6	21,48	166,6
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	10	1,3		7,81	40
943	Гренки из пшеничного хлеба	200	9,52	14	42,4	308,2
1454.01	Пельмени с маслом	200	0,12		24,4	87
1 242	Напиток плодово-ягодный	25	2,03		12,2	60,5
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2,13	1	12,13	64,8
1 147	Хлеб ржаной.	810	22,46	29,40	129,07	853,1
Итого за Обед		1400	38,09	45,42	221,80	1456
Итого за день						

При приложении блюд и кулинарных изделий использовать в соответствии с нормами расхода (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п.3.1.8)
Зав.производством

Кашинские А. В.



1 неделя 1 день

МЕНЮ на "22" января "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	220	13.37	13.62	27.25	258
1 141.09	Печенье детское	60	4.05	5	28.5	222
886	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
893	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	83.24	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 мясом	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 мясом	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 (80,00 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769.12	Булочка домашняя	80	6.04	8	49.48	315.2
14539.21	Чай с лимоном	200	0.13		15.2	62
Итого за Полдник		280	6.17	8.00	64.68	377.2

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются только проверенная пищевая продукция (СанПиН 2.3.2.4.3390-20 п.5.1.4)

Зав.производством

Кашинская



1 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на "23" декабря 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	
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			Энергетическая 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 (430,00 руб.)
(Льготная категория)

(Пьющая 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, соевым соусом, горошком и растительным маслом. Столовой	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	163,8
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		750	23,86	31,00	103,05	771,7
Итого за день		1340	42,24	48,00	172,21	1316,9

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

Питательная 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
		620	25,17	18,00	108,96	701,9
Итого за Завтрак						
Обед						
25	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соевым соусом, горошком и растительным маслом. Столовой	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	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
		880	25,58	35,98	120,57	900,2
Итого за Обед		1500	50,73	54,98	229,53	1602,1
Итого за день						

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использованы рецепты поваров-поваров (См. ГИИ 2.02.4.3670-20 п. 5.1.8)

Зав. производством

Кашинская С.А.



1 неделя 2 день

МЕНЮ на "23" января "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 90/180	270	23.19	17	66.7	603.5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.6
976.04	Мандарины	120	0.48		11.76	56.4
893	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	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		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	180	3.26	7	22.03	169.5
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		780	23.64	27.25	92.13	687.5

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1533.33	Маффин в ассортименте	60	4.3	8	35.02	284.3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63.6
Итого за Полдник		260	4.30	8.00	51.02	348.1

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использовались соль, поваренная пищевая йодированная (Сертификат 2.322.4.3890-20 п. 8.1.6)

Зав.производством

Каминишова



СОГЛАСОВАНО:

Директор

МБОУ "Средняя школа №1"
Директор О.Н. Козырева
"22" / "09" / 2025г.

1 неделя 3 день



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат

общественного питания"

О.Ю. Козырева

2025г.

по доверенности № 75 от 02.09.2025 г.

МЕНЮ на "25" / "09" / 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	
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	
1 021	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	Компот 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	Компот 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	104,62	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

Кашинская



СОГЛАСОВАНО:
Директор
"22" 12 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
"22" 12 2025г.

1 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на "24" декабря 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	
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	
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 (430,00 руб.)
(Льготная категория)

(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						
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	Компот 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		1250	49,32	52,45	168,62	1228,3

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

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
891	Омлет запеченный или паровой	200	20,16	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						
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	Компот 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 и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

Калинина А.И.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

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

по Договору от 11.11.2015 от 02.06.2016 г.

1 смена 1 неделя 4 день

МЕНЮ на "25.09.2025" 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	
1027,13/516	Котлета Полтавская, 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	
1444,06	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 (430,00 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1027,13/516	Котлета Полтавская, 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	Суп из овощей, мясом птицы и сметаной	200	1,53	3,2	8,94	72,3
1 018	Плов со свиной	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	21,55	24,40	111,97	764,1
Итого за день		1300	45,10	41,40	195,00	1366,2

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						
1027,13/516	Котлета Полтавская, 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	208
1 021	Суп из овощей, мясом птицы и сметаной	250	1,91	4	11,17	90,4
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		800	24,00	28,53	126,10	865,38
Итого за день		1420	48,82	48,53	216,70	1511,08

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

Зав.производством

Кашинская А.И.



МЕНЮ на "25" января 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	
891	Омлет запеченный или паровой	200	20.16	22.8	6.52	305.3
976.03	Яблоки свежие	130	0.82	0.85	12.74	81.1
1188	Чай с сахаром	200			18	63.8
769	Булочка домашняя	60	3.78	6	30.93	197
893	Батон	20	1	0.87	8.33	52.1
893	Батон	600	25.48	29.92	74.52	679.3
Итого за Завтрак						

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5.48	6.25	15.3	137.5
1027.13 / 1128	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.89	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
1147	Хлеб ржаной	25	2.13	1	12.13	64.8
1147	Хлеб ржаной	790	30.05	26.45	111.60	828.3
Итого за Обед						

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5.48	6.25	15.3	137.5
1027.13 / 1128	Котлета Деревенская с соусом томатным	110	12.89	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
1147	Хлеб ржаной	25	2.13	1	12.13	64.8
1147	Хлеб ржаной	780	28.78	25.25	101.88	771.4
Итого за Обед						

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
1188	Чай с сахаром	200			18	63.8
1188	Чай с сахаром	280	6.03	7.00	65.14	252.3
Итого за Полдник						

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использовались сырье и полуфабрикаты, соответствующие требованиям ГОСТ Р 52090-2013 и ГОСТ Р 52090-2013

Зав. производством

Кашица А. А.



1 смена 1 неделя 5 дней

МЕНЮ на "26.12.2025" 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	
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
1 188	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 (430,00 руб.)
(Льготная категория)

(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 соевым соусом	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	8.32	6	48.82	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
Суточная норма питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430,00 руб.)						

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

		(Львовская категория)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
842	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	200	14,48	14	35,08	258,7	
980	Апельсин	200	1,8		16,2	126	
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8	
		30	1,5	3	12,5	78,2	
693	Батон	630	17,78	17,00	79,78	536,7	
Итого за Завтрак							
Обед							
		100	2,4	6,87	9,72	112,8	
851	Винегрет овощной с соевым соусом	250	5,48	6,25	15,3	137,5	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	110	12,69	12	8,5	199,9	
027.13 / 1 12	Котлета Деревенская с соусом томатным	180	7,58	7,2	58,34	341,5	
998	Каша гречневая рассыпчатая	200	0,14		5,13	24,1	
705	Напиток из плодов шиповника	25	2,03		12,2	60,5	
894.01	Хлеб пшеничный.	25	2,13	1	12,13	64,8	
1 147	Хлеб ржаной.	890	32,45	33,12	121,32	841,1	
Итого за Обед		1520	50,23	50,12	201,10	1477,8	
Итого за день							

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использовались продукты питания, произведенные в Республике Беларусь (См. Приложение 2.5.2.4.3890-20 и 2.5.1.6)
Зав. производством

Руководитель СА

СОГЛАСОВАНО:

Директор

М.В.О.И.З.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

" 22.09.2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат

общественного питания"

О.Ю.Козырева

2025г.

по форме № 111-2025 от 02.09.2025 г.

МЕНЮ на "25.09.2025 г."

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

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1027,13/516	Котлета Полтавская, 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			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Суп из овощей, мясом птицы и сметаной	250	1,91	4	11,17	90,4
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	18,83	20,20	96,35	657,38

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Суп из овощей, мясом птицы и сметаной	250	1,91	4	11,17	90,4
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	18,83	20,20	96,35	657,4

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1870	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 используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.2.7.4.5990-20 п.8.1.5)

Зав.производством

Каминин А.И.



1 неделя 6 день

МЕНЮ на "27 декабрь" 2025 г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 482.02	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 (430,00 руб.)
(Льготная категория)

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
302	Каша пшенная молочная вязкая с маслом сливочным	250	14,8	14	29,4	279,6
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
1059.02	Слойка с фруктово-ягодной начинкой	85	2,9	8	38,47	212,9
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
		665	19,06	21,00	95,53	624,6
Итого за Завтрак						
Обед						
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со	250	1,9	6	9,14	132,5
		110	12	14		162
1 027.6	Котлета Московская с соусом томатным	180	7,81	8	45,44	262,1
516	Спагетти отварные с маслом	200	0,16		23,88	99,1
912	Компот из свежих яблок	50	4,05	1	24,4	121
894.01	Хлеб пшеничный	25	2,13	1	12,13	64,8
1 147	Хлеб ржаной	815	27,85	28,00	114,99	841,5
		1380	46,91	49,00	210,52	1466,1
Итого за Обед						
Итого за день						

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	18.96	12	37.5	326.1
686	Чай с лимоном	200	0.06		15.16	59.9
1688	Блинчик	80	4.28	8	38.27	233.8
693	Батон	30	1.5	3	12.5	78.2
Итого за Завтрак		550	21.79	23.00	100.43	698

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	7.81	8	45.44	262.1
912	Компот 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 использовались продукты поваренная соль, сахарный песок, подсолнечное масло (Соль 2,374, Сахар 30 и 5.19)

Зав.производством

Калинина А. А.