

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

" " 2026г.

по форме № 111-2025 от 02.08.2025 г.

1 смена 1 неделя 1 день

МЕНЮ на " 06 " 04 " 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	
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	180	8,66	8,57	23,91	176,23
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		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	152
Итого за Комплекс		260	8,14	12,00	49,40	436,3

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						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	180	8,66	8,57	23,91	176,2
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		570	14,67	15,07	89,87	583,3
Обед						
1841	Салат из свеклы с м/р	60	0,89	5,04	5,19	69,6
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 маслом	180	8,57	12,6	38,16	277,4
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	19,74	22,64	117,07	742,6
Итого за день		1270	34,41	37,71	206,94	1325,9

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						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	9,62	9,52	26,57	195,8
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		590	15,63	16,02	92,53	602,9
Обед						
1841	Салат из свеклы с м/р	100	1,48	8,4	8,65	116
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		810	22,46	29,40	129,07	853,1
Итого за день		1400	38,09	45,42	221,60	1456

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.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по доверенности № 133-2025 от 02.08.2025 г.

1 неделя 1 день

МЕНЮ на "06" "04" 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 используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по договору № 111-2025 от 02.04.2025 г.

1 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на "07 "04" 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	
1 027,6 / 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 (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 (ГОСТ 17-2.3/2.4.3690-20 п.8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

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

по договору № 111-2025 от 02.08.2025 г.

1 неделя 2 день

МЕНЮ на " 07 " 04 " 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 используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по доверенности № 111-2026 от 02.08.2025 г.

1 смена 1 неделя 3 день

МЕНЮ на " 08 " 04 " 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	263,7
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	657,2

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 пшенная 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	263,7
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	657,2
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	1387,2

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

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

" " 2026г.

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

по доверенности № 111-2025 от 02.08.2025 г.

1 неделя 3 день

МЕНЮ на " 08 " 04 " 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 / 1 128	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
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 используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по договору № 111-2023 от 02.06.2023 г.

1 смена 1 неделя 4 день

МЕНЮ на " 09 " 04 " 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 "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		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 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		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 используются соль поваренная пищевая йодированная (Средний 2,3/2,4,3590-20 п 8.1.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

" " 2026г.

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

по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

1 неделя 4 день

МЕНЮ на " 09 " 04 " 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	
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			Энерге- тическая 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			Энерге- тическая 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			Энерге- тическая 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

1 неделя 5 день

МЕНЮ на "10" 04 " 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	
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			Энерге- тическая 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			Энерге- тическая 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			Энерге- тическая 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

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю.Козырева

2026г.

по распоряжению № 111-2025 от 02.05.2025 г.

1 смена 1 неделя 5 день

МЕНЮ на " 10 " 04 " 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 соевым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	200	4,38	5	12,24	110
1 027,13 / 1 128	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 соевым 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

СОГЛАСОВАНО:
Директор

2026г.

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

по доверенности № 141-2025 от 02.08.2025 г.

1 смена 2 неделя 1 день

МЕНЮ на " 13 " 04 " 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 / 1 126	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		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 / 1 126	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		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 используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.5)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

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

" " 2026г.

2 неделя 1 день

МЕНЮ на " 13 " 04 " 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 и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

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

2026г.

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на " 14 " 04 " 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 / 512	Котлета Московская, рис припущенный 90/150	240	15,6	16	37,05	346,6
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		670	18,90	17,00	81,75	614,6

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
769,12	Булочка домашняя	80	6,04	9	49,48	315,2
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
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)

№ 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	63.8
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	87.8
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	8.57	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)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая 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	63,8
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						
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 использоваться соль поваренная пищевая йодированная (Стандарт 3/2.4.3590-20 п.8.1.8)
Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

2026г.

2 неделя 2 день

МЕНЮ на " 14 " 04 " 2026 г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая
			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	128
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
			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
			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

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.

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

по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025г.

1 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на " 15 " 04 " 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) молочный с маслом сливочным	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 капусты с маслом растительным	60	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)

№ 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						
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 используется соль поваренная пищевая йодированная (ГОСТ 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

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

2026г.

2 неделя 3 день

МЕНЮ на " 15 " 04 " 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	
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			Энерге- тическая 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			Энерге- тическая 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	23,66	27,65	74,49	647

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1140	Вафли	60	4,44	4	22,26	164,02
930.1	Напиток 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 используется соль поваренная пищевая йодированная (стандарт 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по доверенности № 111-2025 от 02.04.2025 г.

" " 2026г.
1 смена 2 неделя 4 день

МЕНЮ на " 16 " 04 " 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	
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			Энерге- тическая
			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 (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 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	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			Энерге- тическая 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	208
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		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 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

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

по доверенности № 111-2025 от 02.08.2025 г.

" " 2026г.

2 неделя 4 день

МЕНЮ на "16" 04 " 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	
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			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свининой	200	12,76	15,2	41,85	361,68
912	Напиток яблочный с "Витойшкой"	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			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем, мясом птицы и сметаной	250	4,33	6,25	13,19	121,3
1 018	Плов со свининой	200	12,76	15,2	41,85	361,7
912	Напиток яблочный с "Витойшкой"	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			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 используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.5)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева
2026г.

по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025г.

2026г.

1 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на " 17 " 04 " 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	
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	269,7
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			Энерге- тическая 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)

№ 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	269,7
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 соленым 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	0,16		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		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)

№ 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 соленым огурцом	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	0,16		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		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 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

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

2026г.

2 неделя 5 день

МЕНЮ на " 17 " 04 " 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	
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
693	Батон	30	1,5	3	12,5	78,2
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
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			Энерге- тическая 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			Энерге- тическая 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	6	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			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1043	Пирожки из дрожжевого теста с картофелем	75	4,87	3	30,68	174,3
1188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Полдник		275	4,87	3,00	46,68	238,1

При приготовлении блюд к кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (ГОСТ 17.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством