

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"3" марта

2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

"03" марта

О.Ю. Козырева

2026г.

по договору поставки № 111-2023 от 02.04.2023 г.

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "3" марта 2026 г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
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			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
789.12	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.)

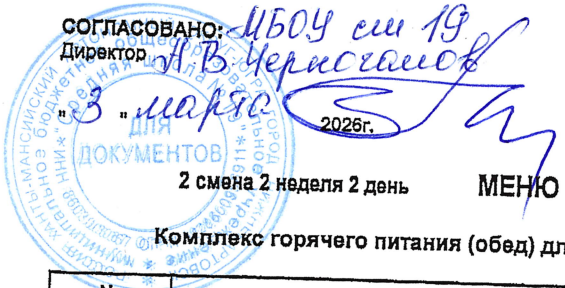
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			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	63,8
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 используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3890-20 п 8.1.6)

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО: 15.04.2026
 Директор: Н.В. Чернышова



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО "Комбинат
 общественного питания"
 Ф.Ю. Козырева
 "13" 03 2026г.
 по документам № 111-2025 от 02.04.2025 г.



2 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "3" марта 2026 г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов 2 смены (178,00 руб.)
 (Субвенция)

№ 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
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	118,28	728,4

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)
 (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	63,8
Итого за Комплекс		280	6,04	9,00	65,48	379

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
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	118,86	765,5
Полдник						
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 Полдник		670	18,90	17,00	81,75	614,6
Итого за день		1370	43,03	40,32	197,61	1380,1

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
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
Полдник						
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 Полдник		700	19,62	18,00	99,51	694,5
Итого за день		1510	49,25	48,53	226,59	1582,6

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п 8.1.8)
 Зав. производством

Handwritten signature

СОГЛАСОВАНО: ИВОН сш 19
Директор

"3" марта 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырова

"13" 2026г.

по доверенности № 111-2025 от 02.04.2025 г.

2 неделя 2 день

МЕНЮ на "3" марта 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 / 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			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
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			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
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			Энергетическая
			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 кондитерских изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3.2.4.390-20 п 8.1.6)

Зав.производством

М.И.И.И.И.