

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"4" марта 2026г.

А.В. Черноголов

А.В. Черноголов

2026г.

1 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "4" 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	
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	271,8
893	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	413,8

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						
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	183,5
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	198,2
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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

Ирина Швецова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

"04" марта 2026г.

по документам № 11/2025 от 02.06.2025 г.

О.Ю. Козырева

2026г.

Общественного питания

СОГЛАСОВАНО: *Ильич с/с 19*
Директор *А.В. Черноголов*

2026г.

2 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "4" марта 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

"04" 03/2026г. О.Ю. Козырева

по доверенности № 111-2025 от 02.03.2025 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	
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	27,85	74,49	647,0

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) молочная с маслом	200	7,21	8	42,7	271,6
693	Батон	30	1,5	1	12,5	78,2
1188	Чай с сахаром	200			18	69,8
Итого за Комплекс		430	8,71	8,00	71,20	413,6

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						
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	88,01	712,1
Полдник						
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 день		760	24,08	29,40	88,01	712,1

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						
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
Полдник						
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 Полдник		550	24,84	24,10	66,05	674,6
Итого за день		1430	50,75	58,15	164,92	1392,5

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая иодированная (СанПиН 2.3/2.4.3896-20 п.8.1.8)
Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

"4" марта 2026г.

2 неделя 3 день

МЕНЮ на "4" 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	
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	3,28	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			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1140	Вафли	60	4,44	4	22,28	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 используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п.8.1.6)

Зав. производством

Ирина Швецова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат

общественного питания"

О.Ю. Козырева

"4" марта 2026г.

по распоряжению № 111-2025 от 02.04.2025 г.

