



СОГЛАСОВАНО:

Директор

И.В. Чермогаев

2026г.

1 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на "16" марта 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

№ документа № 111-2025 от 02.04.2025 г.



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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	289,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,67	104,3
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
Итого за Завтрак		570	15,22	16,65	79,21	498,9

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

(Субсидия)

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

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	289,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,67	104,3
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
Итого за Завтрак		570	15,22	16,65	79,21	498,9
<b>Обед</b>						
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	
<b>Завтрак</b>						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,7	12	33,8	289,7
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	40	2	4	16,67	104,3
976	Яблоки свежие	130	0,52	0,65	12,74	61,1
Итого за Завтрак		570	15,22	16,65	79,21	526,2
<b>Обед</b>						
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 купажных изделий используется соль поваренная пищевая водородная (СанПиН 2.3.7.4.3590-20 п.8.1.6) Зав.производством

Handwritten signature

СОГЛАСОВАНО: *А.В. Чермогорцев*  
 Директор ООО "Комбинат общественного питания"  
 "16" *О.Ю. Козырева*  
 2026г.  
 ДОКУМЕНТОВ

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ООО "Комбинат общественного питания"  
 "16" *О.Ю. Козырева*  
 2026г.  
 по Договору № 111-2025 от 02.06.2025 г.

2 смена 2 неделя 5 день МЕНЮ на "6" *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	
124	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом птицы со	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

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

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

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
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
Полдник						
1028/1317	Котлета рыбная Солнышко, картофель запеченный 90/150	240	17,12	14,77	37,53	349,06
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 Полдник		600	19,14	18,42	78,77	552,16
Итого за день		1360	48,07	44,42	182,08	1345,66

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						
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
Полдник						
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 Полдник		630	21,33	20,57	63,01	606,8
Итого за день		1510	52,86	51,69	181,76	1528,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.8) Зав.производством

*И.И.И.И.*

