

СОГЛАСОВАНО: *А.В. Черноглазов*
 Директор *А.В. Черноглазов*
 "10" марта 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО "Комбинат
 общественного питания"
Ю.Ю. Козырева
 "10" марта 2026г.
 по форме № 117-2025 от 02.06.2025г.
 ПИТАНИЯ

1 смена 1 неделя 2 день

МЕНЮ на "10" 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 / 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 используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3690-20 п 8.1.6)
 Зав.производством

А.В. Черноглазов

СОГЛАСОВАНО: *МБОУ сш 19*
 Директор *А.В. Черноголов*
 "10" *марта* 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор, ООО "Комбинат
 общественного питания"
О.Ю. Козырева
 "10" *марта* 2026г.
 по Общественности № 111-2025 от 02.06.2025 г.

2 смена 1 неделя 2 день
 МЕНЮ на "10" *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	
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	23,84	27,25	92,13	697,5

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
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
Полдник						
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 Полдник		590	18,38	17,00	69,16	545,2
Итого за день		1350	42,24	48,00	172,21	1316,9

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						
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	25,66	36,98	120,67	900,2
Полдник						
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 Полдник		620	25,17	18,00	108,96	701,9
Итого за день		1500	50,73	54,98	229,63	1602,1

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанГин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)
 Зав.производством

МБОУ сш 19



1 неделя 2 день

МЕНЮ на "10" *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 / 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 используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.6)
 Зав.производством

М.Ю. Мельникова