

СОГЛАСОВАНО:

Директор

*МБОУ сш 19*  
*А. В. Чермогорев*  
*2026г.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат  
общественного питания"

*О.Ю. Козырева*  
*2026г.*

по Доверенности № 111-2025 от 02.05.2025 г.

1 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "21" января 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	271,6
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	
<b>Завтрак</b>						
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
<b>Обед</b>						
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	
<b>Завтрак</b>						
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
<b>Обед</b>						
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 (СанПин 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.8)  
Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

*И.В. Черноголов*

2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат

общественного питания"

*О.Ю. Козырева*

2026г.

по доверенности № 111-2025 от 02.04.2025 г.

2 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "ИТ" *ИТ* 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 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
<b>Итого за Обед</b>		<b>750</b>	<b>23,66</b>	<b>27,65</b>	<b>74,49</b>	<b>647,0</b>

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			16	63,8
<b>Итого за Комплекс</b>		<b>430</b>	<b>8,71</b>	<b>8,00</b>	<b>71,20</b>	<b>413,6</b>

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	
<b>Обед</b>						
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
<b>Итого за Обед</b>		<b>760</b>	<b>24,08</b>	<b>29,40</b>	<b>86,01</b>	<b>712,1</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Итого за день</b>		<b>760</b>	<b>24,08</b>	<b>29,40</b>	<b>86,01</b>	<b>712,1</b>

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	
<b>Обед</b>						
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	28,44	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
<b>Итого за Обед</b>		<b>880</b>	<b>25,91</b>	<b>34,05</b>	<b>99,87</b>	<b>817,9</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Итого за Полдник</b>		<b>550</b>	<b>24,84</b>	<b>24,10</b>	<b>65,05</b>	<b>574,6</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1430</b>	<b>50,75</b>	<b>58,15</b>	<b>164,92</b>	<b>1392,5</b>

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

*И.В. Черноголов*

СОГЛАСОВАНО:  
Директор

"21" января 2026г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат  
общественного питания"  
"21" января 2026г.  
О.Ю. Козырева  
по доверенности № 111-2025 от 02.06.2025 г.



2 неделя 3 день

МЕНЮ на "21" января 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
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>550</b>	<b>24,84</b>	<b>24,10</b>	<b>65,05</b>	<b>574,6</b>

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
<b>Итого за Обед</b>		<b>780</b>	<b>24,31</b>	<b>29,05</b>	<b>91,40</b>	<b>729,7</b>

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	189,1
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
<b>Итого за Обед</b>		<b>750</b>	<b>23,66</b>	<b>27,65</b>	<b>74,49</b>	<b>647</b>

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 140	Вафли	60	4,44	4	22,26	164,02
930.1	Напито Ягодка	200	0,22		26,73	110,1
<b>Итого за Полдник</b>		<b>260</b>	<b>4,66</b>	<b>4,00</b>	<b>48,99</b>	<b>274,12</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3.690-20 п 8.1.8)

Зав.производством

*Handwritten signature*