



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю.Козырева
2026г.
по договору № 111-2024 от 02.08.2024 г.

МЕНЮ на "04" 09 " 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	
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	160	8,76	9,91	25,35	180,5
1 330,2	Блинчики	100	3,81	4,77	8,88	102,7
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
971	Чай ягодный	200	0,1	0,04	16	60,2
693	Батон	30	1,5	0,87	12,5	78,2
Итого за Завтрак		508	14,43	15,61	64,6	466,6

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (54 руб. 31 коп.)
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
936.01	Булочка домашняя	80	6,26	10,66	49,33	318
971	Чай ягодный	200	0,1	0,04	16	60,2
Итого за Комплекс		280	6,36	10,70	65,33	378,2

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

(диетическая категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	160	8,76	9,91	25,35	180,5
1 330,2	Блинчики	100	3,81	4,77	8,88	102,7
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
971	Чай ягодный	200	0,1	0,04	16	60,2
693	Батон	30	1,5	0,87	12,5	78,2
Итого за Завтрак		508	14,43	15,61	64,6	466,6
Обед						
836	Огурцы свежие порционно	60	0,48	0,06	1,68	9
1022,27	Борщ с капустой, картофелем, сметаной, с мясом птицы	200	2,64	6,49	10,71	108,9
1626,09	Чикенболы со сливочно-томатным соусом	100	9,22	11,59	19,12	149,2
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,34	4,33	30,95	218,5
707	Сок натуральный	200			22,4	138
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
		30	2,55	0,99	14,55	77,7
1 148	Хлеб ржаной					
Итого за Обед		770	24,44	24,81	112,46	773,9
Итого за день		1278	38,87	40,42	177,06	1240,5

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

(льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,95	12,38	37,68	313,94
1 330,2	Блинчики	100	3,81	4,77	8,88	102,7
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
971	Чай ягодный	200	0,1	0,04	16	60,2
693	Батон	40	1,5	0,87	12,5	78,2
		558	18,62	18,08	76,93	600,04
Итого за Завтрак						
Обед						
836	Огурцы свежие порционно	100	0,8	0,1	2,8	15
1 021,22	Борщ с капустой, картофелем и сметаной, мясом птицы	250	3,02	6,71	13,44	133,7
1 026,06	Чикенбол в сливочно-томатном соусе	100	9,22	11,59	19,12	149,2
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,6	5,2	37	262
707	Сок натуральный	200			22,4	138
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
		30	2,55	0,99	14,55	77,7
1 148	Хлеб ржаной					
		890	26,4	25,94	122,36	848,2
Итого за Обед		1448	45,02	44,02	199,29	1448,24
Итого за день						

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.2282-26 п 59.8)
Зав.производством *Садирева*



МЕНЮ на " 08 " 09 " 2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (178,00 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
235.05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	12,95	12,38	37,68	313,94
1 330.2	Блинчики	100	3,81	4,77	8,88	102,7
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
971	Чай ягодный	200	0,1	0,04	16	60,2
693	Батон	40	1,5	0,87	12,5	78,2
Итого за Завтрак		558	18,62	18,08	76,93	600,04

Обед для обучающихся 5-11 классов (230,00 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021.22	Борщ с капустой, картофелем и сметаной, мясом птицы	250	3,02	6,71	13,44	133,7
1 026.06	Чикенбол в сливочно-томатном соусе	100	9,22	11,59	19,12	149,2
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,6	5,2	37	262
707	Сок натуральный	200			22,4	138
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		790	25,6	25,84	119,56	833,2

Обед для обучающихся 1-4 классов (200,00 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1022.27	Борщ с капустой, картофелем, сметаной, с мясом птицы	200	2,64	6,49	10,71	108,9
1626.09	Чикенболы со сливочно-томатным соусом	100	9,22	11,59	19,12	149,2
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,34	4,33	30,95	218,5
707	Сок натуральный	200			22,4	138
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		710	23,96	24,75	110,78	764,9

Полдник для обучающихся 1-11 классов (60,00 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
937.01	Булочка дорожная	80	6	11,98	45,04	311,9
854	Чай с молоком	200	1,36	1,1	16	88,1
Итого за Полдник		280	7,36	13,08	61,04	400

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4282-28 п 59.6)
Зав.производством Сабирева



СОГЛАСОВАНО:

Директор

В.А. Зайтунисса
"04" 08 2026г.

1 смена 2 неделя 2 день

МЕНЮ на "08" 09 " 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"
О.Ю. Козырева
"08" 09 2026г.
по доверенности № 111-2025 от 02.08.2025 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	
891	Омлет запеченный или паровой	160	12,06	13,87	5,22	197
450,41	Манник	100	4,2	3,8	45,9	200
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	40	4,28	1,8	17,4	96,8
Итого за Завтрак		500	20,6	19,48	83,68	553,7

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (54 руб. 31 коп.)
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	180	9,86	8,9	28,52	203,1
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Комплекс		410	13,13	10,26	56,73	335,6

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

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
891	Омлет запеченный или паровой	160	12,06	13,87	5,22	197
450,41	Манник	100	4,2	3,8	45,9	200
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	40	4,28	1,8	17,4	96,8
Итого за Завтрак		500	20,6	19,48	83,68	553,7
Обед						
835	Помидоры порционно	60	0,66	0,12	2,33	14,4
125,22	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, мясом	200	2,63	6,01	7,17	115,2
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	180	12,97	14,1	31	302,7
701,04	Напиток яблочный с Виташкой	200	0,1	0,1	26,4	107,5
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		700	22,12	22,67	94,5	690,1
Итого за день		1200	42,72	42,15	178,18	1243,8

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

П/еотная категория						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
891	Омлет запеченный или паровой	200	15,07	17,33	6,52	246,3
450,41	Манник	100	4,2	3,8	45,9	200
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	50	5,35	2,25	21,75	121
Итого за Завтр		550	24,68	23,39	89,33	627,2
Обед						
835	Помидоры порционно	100	1,1	0,2	3,89	24
124,17	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, мясом	250	3,01	7,26	9	146,7
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	14,42	15,67	36,7	345,51
701,04	Напиток яблочный с Виташкой	200	0,1	0,1	26,4	107,5
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		810	24,39	25,67	103,59	774,01
Итого за день		1360	49,07	48,96	192,92	1401,21

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4282-26 п 59.8)

Зав.производством

Савицкая

СОГЛАСОВАНО:
Директор

В.В. Застежко
"08" "09" 2026г.

2 неделя 2 день

МЕНЮ на "08" "09" 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева
2026г.

по договору № 111-2026 от 02.04.2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (178,00 руб.)

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
891	Омлет запеченный или паровой	200	15,07	17,33	6,52	246,3
450,41	Манник	100	4,2	3,8	45,9	200
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	50	5,35	2,25	21,75	121
Итого за Завтрак		550	24,68	23,39	89,33	627,2

Обед для обучающихся 5-11 классов (230,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
124,17	Ши из свежей капусты с картофелем со сметаной, мясом	250	3,01	7,26	9	146,7
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	14,42	15,67	36,7	345,51
701,04	Напиток яблочный с Виташкой	200	0,1	0,1	26,4	107,5
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		710	23,29	25,37	99,7	750,01

Обед для обучающихся 1-4 классов (200,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
125,22	Ши из свежей капусты с картофелем со сметаной, мясом	200	2,63	6,01	7,17	115,2
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	180	12,97	14,1	31	302,7
701,04	Напиток яблочный с Виташкой	200	0,1	0,1	26,4	107,5
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		640	21,46	22,55	92,17	675,7

Полдник для обучающихся 1-11 классов (60,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 330,24	Оладьи	45	1,72	2,15	3,99	46,2
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
930	Напиток Ягодка.	200	0,12	0,05	14,85	61,1
Итого за Полдник		263	2,1	2,22	20,71	152,3

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использоваться соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.282-26 п 59.8)

Зав.производством

Собирева



1 смена 2 неделя 3 день

МЕНЮ на "09" "09" 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	
907,14	Фрикадельки в томатном соусе	100	7,09	8,89	12,73	139,6
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,32	5,95	35,6	284,6
14 539,27	Чай с сахаром	200			16	53,8
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	73,3
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		580	20,02	16,59	87,18	623,9

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (54 руб. 31 коп.)
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 861	Сдоба с маком	75	3,63	7,1	48,09	266,1
14 539,27	Чай с сахаром	200			16	53,8
Итого за Комплекс		275	3,63	7,1	64,09	319,9

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						
907,14	Фрикадельки в томатном соусе	100	7,09	8,89	12,73	139,6
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,32	5,95	35,6	284,6
14 539,27	Чай с сахаром	200			16	53,8
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	73,3
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		580	20,02	16,59	87,18	623,9
812	Кукуруза консервированная	60	1,23	2,46	6,48	53,4
2082,2	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом птицы	200	3,26	6,12	13,92	100,8
1 699,01	Рыбные палочки	100	14,64	21,29	7,23	279,1
995	Пюре картофельное	150	3,26	5,04	22,03	147
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	27,62	68,6
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		770	28,83	37,53	104,88	799,2
Итого за день		1350	48,85	54,12	192,06	1423,1

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						
907.14	Фрикадельки в томатном соусе	100	7.09	8.89	12.73	139.6
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	11.19	7.14	42.7	341.5
14 539.27	Чай с сахаром	200			16	53.8
976	Яблоки свежие	100	0.4	0.4	9.8	73.3
897	Хлеб пшеничный	30	3.21	1.35	13.05	72.6
Итого за Завтрак		610	21.89	17.78	94.28	680.8
Обед						
812	Кукуруза консервированная	100	2.05	4.1	10.8	89
1 030.2	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом птицы	250	3.8	7.4	17.48	141.18
1 699.01	Рыбные палочки	100	14.64	21.29	7.23	279.1
995	Пюре картофельное	180	3.91	6.05	26.44	176.3
705	Напиток из плодов шиповника	200	0.68	0.28	27.62	68.6
897	Хлеб пшеничный	30	3.21	1.35	13.05	72.6
1 148	Хлеб ржаной	30	2.55	0.99	14.55	77.7
Итого за Обед		890	30.84	41.46	117.17	904.48
Итого за день		1500	52.73	59.24	211.45	1585.28

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использовать соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4262-26 п 69.6)

Зав.производством

Садурова

СОГЛАСОВАНО:

Директор

В.В. Зябровская
"09" "09" 2026г.

2 неделя 3 день

МЕНЮ на "09" "09" 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

2026г.

по договору № 111-2025 от 02.06.2025 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (178,00 руб.)

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
907,14	Фрикадельки в томатном соусе	100	7,09	8,89	12,73	139,6
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	11,19	7,14	42,7	341,5
14 539,27	Чай с сахаром	200			16	53,8
976	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	73,3
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		610	21,89	17,78	94,28	680,8

Обед для обучающихся 5-11 классов (230,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030,2	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом птицы	250	3,8	7,4	17,48	141,18
1 699,01	Рыбные палочки	100	14,64	21,29	7,23	279,1
995	Пюре картофельное	180	3,91	6,05	26,44	176,3
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	27,62	68,6
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		790	28,79	37,36	106,37	815,48

Обед для обучающихся 1-4 классов (200,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
2082,2	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом птицы	200	3,26	6,12	13,92	100,8
1 699,01	Рыбные палочки	100	14,64	21,29	7,23	279,1
995	Пюре картофельное	150	3,26	5,04	22,03	147
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	27,62	68,6
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		710	27,6	35,07	98,4	745,8

Полдник для обучающихся 1-11 классов (60,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
450,04	Булочка с посыпкой	75	5,93	7,05	41,78	193,3
707	Сок натуральный	200			22,4	138
Итого за Полдник		275	5,93	7,05	64,18	331,3

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использовать соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4282-28 п.69.6)

Зав.производством

Саварева



1 смена 2 неделя 4 день

МЕНЮ на "10" 09 " 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	
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	11,1	13,8	31,79	295,76
854	Чай с молоком	200	1,36	1,1	16	88,1
1 066,01	Сырники	60	4,2	3,6	9,15	90,4
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
693	Батон	30	1,5	0,87	12,5	78,2
Итого за Завтрак		508	509	510	511	512

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (54 руб. 31 коп.)
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
450,07	Булочка с повидлом	80	0,33	0,34	2,36	13,8
854	Чай с молоком	200	1,36	1,1	16	88,1
Итого за Комплекс		280	1,69	1,44	18,36	101,9

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

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	11,1	13,8	31,79	295,76
854	Чай с молоком	200	1,36	1,1	16	88,1
1 066,01	Сырники	60	4,2	3,6	9,15	90,4
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
693	Батон	30	1,5	0,87	12,5	78,2
		508	18,42	19,39	71,31	597,46
Итого за Завтрак						
Обед						
1 793,03	Капуста квашеная с маслом и луком	60	0,96	3,05	5,08	52,9
1 015	Суп-лапша на курином бульоне с мясом птицы	200	4,44	4,75	12,3	111,2
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	180	11,8	18,7	22,32	315,6
930	Напиток Ягодка.	200	0,12	0,05	14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
		700	23,08	28,89	82,15	691,1
Итого за Обед		1208	41,5	48,28	153,46	1288,56
Итого за день			5,14 кг сахара (116,00 руб.)			

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

(Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	13,9	17,25	39,74	369,81
854	Чай с молоком	200	1,36	1,1	16	88,1
1 066,01	Сырники	60	4,2	3,6	9,15	90,4
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
693	Батон	30	1,5	0,87	12,5	78,2
		558	21,22	22,84	79,26	671,51
Итого за Завтрак						
Обед						
1 793,03	Капуста квашеная с маслом и луком	100	1,6	5,08	8,46	88,2
1 015	Суп-лапша на курином бульоне с мясом птицы	250	5,55	5,94	15,38	139
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	200	13,11	20,7	24,8	350,7
930	Напиток Ягодка.	200	0,12	0,05	14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
		810	26,14	34,11	91,09	789,3
Итого за Обед		1368	47,36	56,95	170,35	1460,81
Итого за день						

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использованы соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4262-26 п 59.6)

Зав.производством

Сабирова

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 04 " 09 2026г.

2 неделя 4 день

МЕНЮ на " 10 " 09 " 2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (178,00 руб.)

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	13,9	17,25	39,74	369,81
854	Чай с молоком	200	1,36	1,1	16	88,1
1 066,01	Сырники	60	4,2	3,6	9,15	90,4
82	Джем	18	0,26	0,02	1,87	45
693	Батон	30	1,5	0,87	12,5	78,2
Итого за Завтрак		558	21,22	22,84	79,26	671,51

Обед для обучающихся 5-11 классов (230,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне с мясом птицы	250	5,55	5,94	15,38	139
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	200	13,11	20,7	24,8	350,7
930	Напиток Ягодка.	200	0,12	0,05	14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		710	24,54	29,03	82,63	701,1

Обед для обучающихся 1-4 классов (200,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 015	Суп-лапша на курином бульоне с мясом птицы	200	4,44	4,75	12,3	111,2
1 025,05	Жаркое по-домашнему из свинины	180	11,8	18,7	22,32	315,6
930	Напиток Ягодка.	200	0,12	0,05	14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		640	22,12	25,84	77,07	638,2

Полдник для обучающихся 1-11 классов (60,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
450,16	Маффин красный бархат	60	6,21	6,47	44,16	259,5
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
Итого за Полдник		260	6,27	6,48	59,32	319,4

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использовались соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4282-26 п 69.6)

Зав.производством

Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Комбинат
общественного питания"О.Ю.Козырева
2026г.

по Доверенности № 111-2025 от 02.09.2025 г.

СОГЛАСОВАНО:

Директор

Ю.А. Засмонова
"04" _____ 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат
общественного питания"

О.Ю. Козырева

"04" _____ 2026г.
по распоряжению № 114-2025 от 02.05.2025 г.

1 смена 2 неделя 5 день

МЕНЮ на "11" "09" "2026 г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 024.14	Курица по-мексикански	90	11,3	10,3	3,24	164,3
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,34	4,33	30,95	218,5
975	Мандарины	100	0,8	0,2	7,5	38
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		570	21,71	16,19	69,9	553,3

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (54 руб. 31 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	180	6,47	6,99	28,61	218,3
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Комплекс		410	9,74	8,35	56,82	350,8

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 024.14	Курица по-мексикански	90	11,3	10,3	3,24	164,3
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,34	4,33	30,95	218,5
975	Мандарины	100	0,8	0,2	7,5	38
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		570	21,71	16,19	69,9	553,3
Обед						
1 006	Огурцы соленые	60	0,48	0,06	1,02	7,8
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	5,74	5,47	23,04	138,9
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3	0,16	2,81	25
1 018.22	Плов со свиной	180	14,49	20	43,9	460,3
390	Напиток из свежих плодов	200	0,03	0,03	4,78	19,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		710	27,8	28,06	103,15	802,1
Итого за день		1280	49,51	44,25	173,05	1355,4

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 024,14	Курица по-мексикански	100	12,6	11,4	3,6	182,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,61	5,2	37,14	262,1
975	Мандарины	100	0,8	0,2	7,5	38
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		610	24,28	18,16	76,45	615,2
Обед						
1 006	Огурцы соленые	100	0,8	0,1	1,7	13
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	6,91	6,57	16,19	171,4
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3	0,16	2,81	25
1 018,22	Плов со свиной	200	16,1	22,2	48,78	511,5
390	Напиток из свежих плодов	200	0,03	0,03	4,78	19,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		820	30,9	31,4	101,86	891
Итого за день		1430	55,18	49,56	178,31	1506,2

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.282-26 п 59.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

В.В. Застежко

"04" 08 2026г.

2 неделя 5 день

МЕНЮ на "11" 08 " 2026 г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (178,00 руб.)

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 024.14	Курица по-мексикански	100	12,6	11,4	3,6	182,6
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,61	5,2	37,14	262,1
975	Мандарины	100	0,8	0,2	7,5	38
686	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		610	24,28	18,16	76,45	615,2

Обед для обучающихся 5-11 классов (230,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	250	6,91	6,57	16,19	171,4
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3	0,16	2,81	25
1 018.22	Плов со свиной	200	16,1	22,2	48,78	511,5
390	Напиток из свежих плодов	200	0,03	0,03	4,78	19,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		720	30,1	31,3	100,16	878

Обед для обучающихся 1-4 классов (200,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
139	Суп картофельный с бобовыми с мясом птицы	200	5,74	5,47	23,04	138,9
943	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,3	0,16	2,81	25
1 018.22	Плов со свиной	180	14,49	20	43,9	460,3
390	Напиток из свежих плодов	200	0,03	0,03	4,78	19,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		650	27,32	28	102,13	794,3

Полдник для обучающихся 1-11 классов (60,00 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
772.01	Булочка с маком	80	7,14	2,7	46,28	236
14 539.27	Чай с сахаром	200			16	53,8
Итого за Полдник		280	7,14	2,7	62,28	291,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются только поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4282-26 п 69,6)

Зав.производством

Сазырева

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Комбинат общественного питания"

О.Ю.Козырева

по договоренности № 111-2025 от 02.05.2025 г.

2026г.



2 неделя 6 день

МЕНЮ на "12" 09 " 2026 г.

Комплекс питания для обучающихся 5-11 классов (54 руб. 31 коп.)
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 141,09	Печенье детское	60	4,5	5,88	34	244,2
14 539,27	Чай с сахаром	200			16	53,8
Итого за Комплекс		260	4,50	5,88	50,00	298

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						
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом	230	10,5	13	32	310,8
450,16	Маффин	60	6,21	6,47	40	243
14 539,27	Чай с сахаром	200			16	53,8
693	Батон	60	3	1,74	24,99	156,5
Итого за Завтрак		550	19,71	21,21	112,99	764,1
Обед						
836	Огурцы свежие порционно	100	0,8	0,1	2,8	15
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной, мясом птицы	250	3,64	7,36	16,97	145,7
1 026	Шницель из мяса птицы с соусом	110	11,04	10,6	24,43	237,28
1 317	Картофель запеченный	180	3,96	6,73	32,27	205,9
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35	0,09	24,36	101,7
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		900	25,55	27,22	128,43	855,88
Итого за день		1450	45,26	48,43	241,42	1619,98

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (178,00 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
437,06	Гуляш из мяса свинины	100	11,17	23,57	3,61	236,3
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	11,19	7,14	42,7	341,5
450,16	Маффин	60	6,21	6,47	40	243
14 539,27	Чай с сахаром	200			16	53,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
Итого за Завтрак		570	31,78	38,53	115,36	947,2

Обед для обучающихся 5-11 классов (230,00 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной, мясом птицы	250	3,64	7,36	16,97	145,7
1 026	Шницель из мяса птицы с соусом	110	11,04	10,6	24,43	237,28
1 317	Картофель запеченный	180	3,96	6,73	32,27	205,9
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,35	0,09	24,36	101,7
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	72,6
1 148	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,55	77,7
Итого за Обед		800	24,75	27,12	125,63	840,88

При приготовлении блюд и кулинарных изделий использоваться соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.4282-28 п 59,6)

Зав.производством

Савинова