

«Согласовано»

Директор

*Сидорова*

/ *Сидорова* /

«Утверждаю»

Директор ООО «Комбинат питания»

*Мундашева Н.А.*



МЕНЮ на «06» апреля 2026

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энергет ическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Огурцы соленые (порционно)	60	0,9	0,1	5,3	26
2	Суп картофельный с горохом	200	5,0	5,5	17,8	134
3	Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	90	12,4	14,8	11,8	231
4	Рис с овощами	150	3,5	3,6	33,5	180
5	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58
6	Хлеб из муки пшеничной	40	2,7	0,8	17,6	88
	<b>Итого:</b>	<b>740</b>	<b>24,7</b>	<b>24,8</b>	<b>101,0</b>	<b>717</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Огурцы соленые (порционно)	100	1,5	0,2	8,8	43
2	Суп картофельный с горохом	250	6,3	5,6	22,3	168
3	Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	100	13,8	16,9	13,1	257
4	Рис с овощами	180	4,2	4,3	40,2	216
5	Чай каркаде с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58
6	Хлеб из муки пшеничной	40	2,7	0,8	17,6	88
	<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>28,7</b>	<b>27,8</b>	<b>117</b>	<b>830</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор

Сидорова / Сидорова /

«Утверждено»

Директор ООО «Комбинат питания»

Иммушичева Н.А.

МЕНЮ на «04» апреля 2026 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Капуста квашеная (порционно)	60	3,0	0,2	8,3	44
2	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной	210	1,7	6,0	6,6	103
3	Котлеты или биточки рыбные любительские	90	11,7	10,6	8,6	179
4	Картофель отварной	150	3,6	5,8	28,6	176
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,0	1,2	26,4	132
	<b>Итого:</b>	<b>770</b>	<b>24,6</b>	<b>23,6</b>	<b>109,9</b>	<b>758</b>
	<b>Стоимость рациона, руб:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Капуста квашеная (порционно)	100	5,0	0,3	13,8	72
2	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной	260	2,1	7,4	8,2	128
3	Котлеты или биточки рыбные любительские	100	13,3	12,5	4,8	196
4	Картофель отварной	180	4,3	7,0	34,3	211
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,0	1,2	26,4	132
	<b>Итого:</b>	<b>900</b>	<b>29,3</b>	<b>28,4</b>	<b>118,9</b>	<b>863</b>
	<b>Стоимость рациона, руб:</b>	<b>138,85</b>				

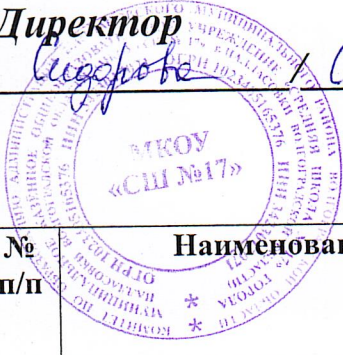
Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор

*Сидорова* / *Сидорова*



«Утверждаю»

Директор ООО «Комбинат питания»

*Мундашева Н.А./*



МЕНЮ на «08» апреля 2026 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Свекла вареная (порционно)	60	0,9	0,1	5,3	26
2	Суп томатный с рисом	200	1,4	4,5	13,6	92
3	Фрикассе из курицы	90	11,9	10,8	2,1	131
4	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	7,8	42,6	279
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	30	2,0	0,6	13,2	66
	<b>Итого:</b>	<b>730</b>	<b>25,5</b>	<b>23,8</b>	<b>108,2</b>	<b>718</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Свекла вареная (порционно)	100	1,5	0,2	8,8	43
2	Суп томатный с рисом	250	1,8	5,6	17,0	115
3	Фрикассе из курицы	100	13,2	12,0	2,3	146
4	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,4	9,4	51,1	335
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	40	2,7	0,8	17,6	88
	<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>30,2</b>	<b>28,0</b>	<b>128,2</b>	<b>851</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор

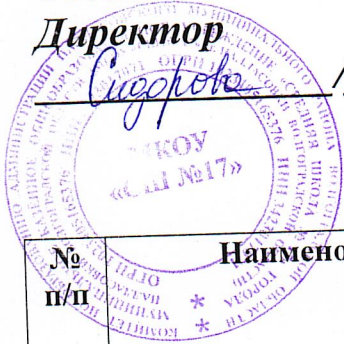
*Сидорова*

«Утверждаю»

Директор ООО «Комбинат питания»

*Мундошцева Н.А./*

МЕНЮ на «*09*» *апреля* 2026



№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энергет ическая ценность ккал
-------	--------------------	----------	----------	---------	-----------------	--

**Обед**  
(возрастная категория 7-11 лет)

1	Огурцы соленые (порционно)	60	3,0	0,2	8,3	44
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	210	2,1	7,2	11,0	117
3	Биточки рубленные куриные	90	14,5	13,6	13,6	236
4	Горох отварной	150	14,1	6,9	33,5	255
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	30	2,0	0,6	13,2	66
	<b>Итого:</b>	<b>740</b>	<b>36,3</b>	<b>28,5</b>	<b>111,0</b>	<b>842</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

**Обед**  
(возрастная категория 12 лет и старше)

1	Огурцы соленые (порционно)	100	5,0	0,3	13,8	72
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	260	2,6	8,9	13,6	145
3	Биточки рубленные куриные	100	16,1	15,1	15,1	262
4	Горох отварной	180	16,9	8,3	40,2	306
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	30	2,0	0,6	13,2	66
	<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>43,2</b>	<b>33,2</b>	<b>127,3</b>	<b>975</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор

Сидорова / Сидорова /

«Утверждаю»

Директор ООО «Комбинат питания»

Муромцева Н.А. /

МЕНЮ на «10» апреля 2026 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энергет ическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Капуста квашеная (порционно)	60	3,0	0,2	8,3	44
2	Суп картофельный с крупой	200	1,6	3,2	9,6	95
3	Рагу из мяса птицы	200	15,1	19,3	24,9	314
4	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,0	1,2	26,4	132
	<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>24,3</b>	<b>23,9</b>	<b>100,6</b>	<b>709</b>
	<b>Стоимость рациона, руб:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Капуста квашеная (порционно)	100	5,0	0,3	13,8	72
2	Суп картофельный с крупой	250	2,0	4,0	12,0	119
3	Рагу из мяса птицы	220	18,1	22,1	32,1	372
4	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
5	Хлеб из муки пшеничной	60	4,0	1,2	26,4	132
	<b>Итого:</b>	<b>830</b>	<b>29,7</b>	<b>27,5</b>	<b>115,</b>	<b>819</b>
	<b>Стоимость рациона, руб:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор

*Сидорова*

№ 17

«Утверждено»

Директор ООО «Комбинат питания»

*Мундашева Н.А./*

МЕНЮ на «13» апреля 2026 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Огурцы соленые (порционно)	60	3,0	0,2	8,3	44
2	Щи «Новгородские» со сметаной прокипяченной	210	2,9	5,4	8,3	91
3	Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	90	12,4	14,8	11,8	231
4	Рис с овощами	150	3,5	3,6	33,5	180
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	40	2,7	0,8	17,6	88
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>25,1</b>	<b>24,8</b>	<b>110,9</b>	<b>758</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Огурцы соленые (порционно)	100	5,0	0,3	13,8	72
2	Щи «Новгородские» со сметаной прокипяченной	260	3,4	6,7	10,3	113
3	Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	100	13,8	16,4	13,1	257
4	Рис с овощами	180	4,2	4,3	40,2	216
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	30	2,0	0,6	13,2	66
	<b>Итого:</b>	<b>870</b>	<b>29,0</b>	<b>28,3</b>	<b>122,0</b>	<b>848</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор



/ Сидорова /

«Утверждено»

Директор ООО «Комбинат питания»



/ Мундальева Н.А. /

МЕНЮ на «14» апреля 2020 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Свекла вареная (порционно)	60	3,0	0,2	8,3	44
2	Суп картофельный с горохом	200	5,0	5,5	17,8	134
3	Голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом	110	9,8	12,6	15,0	164
4	Каша вязкая пшеничная	150	4,1	4,2	24,6	153
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,0	1,2	26,4	132
	<b>Итого:</b>	<b>780</b>	<b>26,5</b>	<b>23,7</b>	<b>123,5</b>	<b>751</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Свекла вареная (порционно)	100	5,0	0,3	13,8	72
2	Суп картофельный с горохом	250	6,3	7,8	22,3	168
3	Голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом	110	9,8	12,6	15,0	164
4	Каша вязкая пшеничная	180	4,9	5,0	29,5	184
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из муки пшеничной	60	4,0	1,2	26,4	132
	<b>Итого:</b>	<b>900</b>	<b>30,6</b>	<b>26,9</b>	<b>138,4</b>	<b>844</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор

Сидорова / Сидорова /

«Утверждено»

Директор ООО «Комбинат питания»

Мундашова Н.А./

МЕНЮ на «15» апреля 2026 Г.

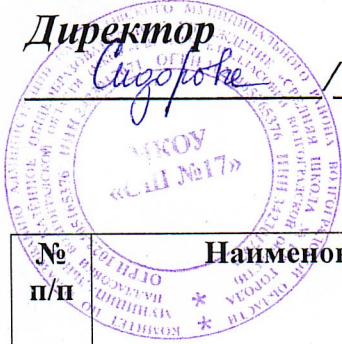
№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Энергет ическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Огурцы соленые (порционно)	60	0,9	0,1	5,3	26
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,3	2,0	16,8	96
3	Плов из птицы	200	16,4	19,9	34,8	354
4	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
5	Хлеб из муки пшеничной	50	3,4	1,0	22,0	110
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>23,6</b>	<b>23,0</b>	<b>110,3</b>	<b>710</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Огурцы соленые (порционно)	100	1,5	0,2	8,8	43
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,9	2,5	21,0	120
3	Плов из птицы	220	20,4	24,1	45,9	454
4	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
5	Хлеб из муки пшеничной	40	2,7	0,8	17,6	88
	<b>Итого:</b>	<b>810</b>	<b>28,1</b>	<b>27,6</b>	<b>124,7</b>	<b>829</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор



«Утверждено»

Директор ООО «Комбинат питания»



МЕНЮ на «16» апреля 2026 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Капуста квашеная (порционно)	60	3,0	0,2	8,3	44
2	Суп картофельный с клецками со сметаной прокипяченной	210	2,0	5,8	10,4	104
3	Гуляш из мяса птицы	100	8,4	10,3	9,4	126
4	Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из пшеничной муки	60	4,0	1,2	26,4	132
	Итого:	780	23,3	23,7	121,2	751
	Стоимость рациона, руб.:	138,85				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Капуста квашеная (порционно)	100	5,0	0,3	13,8	72
2	Суп картофельный с клецками со сметаной прокипяченной	260	5,5	9,2	12,9	139
3	Гуляш из мяса птицы	100	8,4	10,3	9,4	126
4	Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	42,4	265
5	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
6	Хлеб из пшеничной муки	60	4,0	1,2	26,4	132
	Итого:	900	29,9	28,4	136,3	858
	Стоимость рациона, руб.:	138,85				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор

Сидорова / Сидорова /

«Утверждаю»

Директор ООО «Комбинат питания»

Мундашева Н.А./

МЕНЮ на «17» апреля 2020 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
<b>Обед</b> (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Огурцы соленые (порционно)	60	3,0	0,2	8,3	44
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	210	2,1	7,2	11,0	117
3	Пельмени мясные отварные со сметаной	200	16,8	18,6	35,3	376
4	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
5	Хлеб из муки пшеничной	50	3,4	1,0	22,0	110
	<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>25,9</b>	<b>27,0</b>	<b>108,0</b>	<b>771</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				
<b>Обед</b> (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Огурцы соленые (порционно)	100	5,0	0,3	13,8	72
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	260	2,6	8,9	13,6	145
3	Пельмени мясные отварные со сметаной	200	16,8	18,6	35,3	376
4	Компот из плодов сухих	200	0,6	0,0	31,4	124
5	Хлеб из муки пшеничной	50	3,4	1,0	22,0	110
	<b>Итого:</b>	<b>810</b>	<b>28,4</b>	<b>28,8</b>	<b>116,1</b>	<b>817</b>
	<b>Стоимость рациона, руб.:</b>	<b>138,85</b>				

Зав. производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_