

Согласовано
директор
Ю.С. Труфанов



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю.Ю. Козырева



10.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Завтрак 135 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	250	11,19	11	39,61	244,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
455	Булочка школьная	60	11,04	4	72,36	372,2
894,01	Хлеб пшеничный.	40	3,24		19,52	96,8
Итого за Завтрак		550	25,47	15	147,49	777,3
Итого за день		550	25,47	15	147,49	777,3

Согласовано
директор
Ю.С. Труфанов



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю.Ю. Козырева

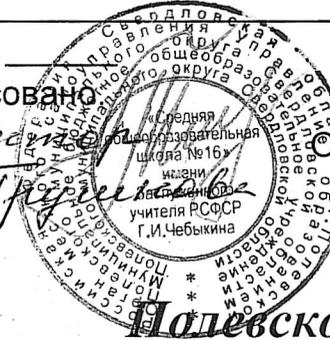


11.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Завтрак 135 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом сливочным	250	8,41	11	35,99	276,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	2,11	12	10,88	184
894,01	Хлеб пшеничный.	40	3,24		19,52	96,8
Итого за Завтрак		530	13,76	23	82,39	621,4
Итого за день		530	13,76	23	82,39	621,4

Согласовано
директор
Ю.С. Труфанов



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю.Ю. Козырева



12.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Завтрак 135 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
1 111	Каша ячневая молочная жидкая с маслом сливочным	250	7,17	8	33,82	237,6
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
810	Бутерброд с сыром	40	5,58	5	13,71	118,3
976	Яблоки свежие	110	0,44		10,78	80,7
Итого за Завтрак		600	13,25	13	73,47	496,5
Итого за день		600	13,25	13	73,47	496,5

Согласовано

директор
Ю.С. Труфанова



Утверждаю директор

ООО "Комбинат общественного питания"

Ю.Ю. Козырева



13.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Завтрак 135 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	7,51	9	31,53	297,5
1 330,23	Оладьи с топпингом	70	2,67	3	6,21	71,9
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
894,01	Хлеб пшеничный.	30	2,43		14,64	72,6
Итого за Завтрак		550	12,61	12	68,38	505,8
Итого за день		550	12,61	12	68,38	505,8

Согласовано

директор
Ю.С. Труфанова



Утверждаю директор

ООО "Комбинат общественного питания"

Ю.Ю. Козырева



14.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Завтрак 135 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	8,99	10	39,74	303,3
1 141,09	Печенье детское	60	4,5	6	34	244,2
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
894,01	Хлеб пшеничный.	40	3,24		19,52	96,8
Итого за Завтрак		550	16,79	16	108,42	704,2
Итого за день		550	16,79	16	108,42	704,2

Согласовано:

директор
Ю.С. Трусскалова



Утверждаю директор

Ю.Ю. Козырева



10.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Обед 192 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Обед						
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6	15,3	137,6
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 308,02	Биточек куриный	90	16,74	18	4,41	191,7
600,01	Соус сметанный с томатом	20	0,28	1	1,35	15,8
998	Каша гречневая рассыпчатая	160	9,95	6	51,86	303,6
928	Компот 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		775	38,11	33	121,65	887,5
Итого за день		775	38,11	33	121,65	887,5

Согласовано:

директор
Ю.С. Трусскалова



Утверждаю директор

Ю.Ю. Козырева



11.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Обед 192 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Обед						
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	2,7	6	17,8	139,2
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 027,13	Котлета Деревенская	90	14,69	12	8,5	199,9
1 126	Соус томатный	20	0,12	4	1,16	11,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	160	6,76	5	40,39	233
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,68		27,62	128,6
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		775	30,26	29	119,84	848,9
Итого за день		775	30,26	29	119,84	848,9

Согласовано:

директор
Ю.С. Трусскалова



Утверждаю директор

Ю.Ю. Козырева



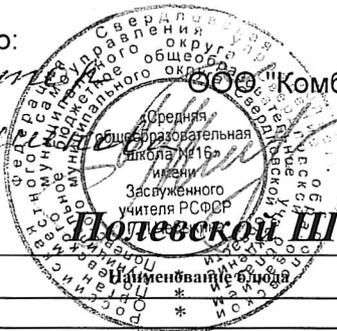
12.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Обед 192 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Обед						
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	1,91	7	13,68	124,4
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 319,01	Шницель из мяса птицы	90	33,04	6	19,99	150,1
1 126	Соус томатный	20	0,12	4	1,16	11,1
995	Пюре картофельное	160	3,48	5	23,5	156,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
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		775	43,86	24	98,7	643,3
Итого за день		775	43,86	24	98,7	643,3

Согласовано:

директор
Ю.С. Труфанов



Утверждаю директор



Ю.Козырева

13.03.2026

Полетской ШУ 5-11кл Обед 192 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Обед						
124	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,9	6	9,14	132,5
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 296,01	Фрикасе из мяса птицы со сметанным соусом	100	18,27	5	3,31	136,7
512	Рис припущенный	160	3,84	6	39,52	235,1
912	Компот из свежих яблок	200	0,11		23,88	99,1
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1	24,99	85,2
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		770	30,61	20	113,01	765,2
Итого за день		770	30,61	20	113,01	765,2

Согласовано:

директор
Ю.С. Труфанов



Утверждаю директор



Ю.Козырева

14.03.2026

Полетской ШУ 5-11кл Обед 192 р

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Обед						
1 058	Суп Крестьянский с крупой, сметаной	250	2,54	6	17,28	136,7
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 308,04	Котлета Полтавская	90	14,76	19	1,58	164,6
1 126	Соус томатный	20	0,12	4	1,16	11,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	160	6,76	5	40,39	233
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
894,01	Хлеб пшеничный.	30	2,43		14,64	72,6
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		780	29,89	36	103,22	758,4
Итого за день		780	29,89	36	103,22	758,4

Согласовано:

директор
Ю.С. Трусская



Утверждаю директор

"Комбинат общественного питания"
Ю.Козырева



10.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Комплекс 327 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	250	11,19	11	39,61	244,5
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
455	Булочка школьная	60	11,04	4	72,36	372,2
894,01	Хлеб пшеничный.	40	3,24		19,52	96,8
Итого за Завтрак		550	25,47	15	147,49	777,3
Обед						
1 015	Суп-лапша на курином бульоне	250	5,48	6	15,3	137,6
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 308,02	Биточек куриный	90	16,74	18	4,41	191,7
600,01	Соус сметанный с томатом	20	0,28	1	1,35	15,8
998	Каша гречневая рассыпчатая	160	9,95	6	51,86	303,6
928	Компот 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		775	38,11	33	121,65	887,5
Итого за день		1 325	63,58	48	269,14	1 664,8

Согласовано:

директор
Ю.С. Трусская



"Комбинат общественного питания"
Ю.Козырева



11.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Комплекс 327 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
850	Каша овсяная Геркулес жидкая молочная с маслом сливочным	250	8,41	11	35,99	276,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
808	Бутерброд с маслом сливочным	40	2,11	12	10,88	184
894,01	Хлеб пшеничный.	40	3,24		19,52	96,8
Итого за Завтрак		530	13,76	23	82,39	621,4
Обед						
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	2,7	6	17,8	139,2
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 027,13	Котлета Деревенская	90	14,69	12	8,5	199,9
1 126	Соус томатный	20	0,12	4	1,16	11,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	160	6,76	5	40,39	233
787	Пшеничка из плодов шиповника	200	0,68		27,62	128,6
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		775	30,26	29	119,84	848,9
Итого за день		1 305	44,02	52	202,23	1 470,3

Согласовано
директор
Ю.С. Труфанов



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю.Ю. Козырева



12.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Комплекс 327 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
1 111	Каша ячневая молочная жидкая с маслом сливочным	250	7,17	8	33,82	237,6
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
810	Бутерброд с сыром	40	5,58	5	13,71	118,3
976	Яблоки свежие	110	0,44		10,78	80,7
Итого за Завтрак		600	13,25	13	73,47	496,5
Обед						
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	1,91	7	13,68	124,4
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 319,01	Шницель из мяса птицы	90	33,04	6	19,99	150,1
995	Пюре картофельное	160	3,48	5	23,5	156,8
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
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		755	43,74	20	97,54	632,2
Итого за день		1 355	56,99	33	171,01	1 128,7

Согласовано
директор
Ю.С. Труфанов



Утверждаю директор
ООО "Комбинат общественного питания"
Ю.Ю. Козырева



13.03.2026

Полевской ШУ 5-11кл Комплекс 327 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал
Завтрак						
1 013	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	7,51	9	31,53	297,5
1 330,23	Оладьи с топпингом	70	2,67	3	6,21	71,9
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
894,01	Хлеб пшеничный.	30	2,43		14,64	72,6
Итого за Завтрак		550	12,61	12	68,38	505,8
Обед						
124	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,9	6	9,14	132,5
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	5	1,15	1	0,04	11,8
1 296,01	Фрикасе из мяса птицы со сметанным соусом	100	18,27	5	3,31	136,7
512	Рис припущенный	160	3,84	6	39,52	235,1
912	Компот из свежих яблок	200	0,11		23,88	99,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	20,83	71
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	12,13	64,8
Итого за Обед		765	30,08	20	108,85	751
Итого за день		1 315	42,69	32	177,23	1 256,8

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279292

Владелец Трушкова Юлия Сергеевна

Действителен с 20.03.2025 по 20.03.2026