

МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СОШ №1 г. Хомутовская



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	кcal	
1	1-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	02.09.2024г./100,46руб./						
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
629/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71	
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
629/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71	

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептур мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП
"Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
С.В.Устинова
А.А.Спиридонова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 1 **Л.В. Хомутецкая**
 МЕНЮ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1-2-й День							
03.09.2024г /100,46 руб./							
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,95	20,755	118,75	673,17	
		5-11класс					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,665	16,651	112,76	655,17	

Меню разработано на основании Сборника рецептов/блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
 редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"

Ч.И. Садыхов

Повар бригадир
 Калькулятор

С.В. Устинова
 А.А. Спиридонова

МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СПО №11 г. Дав Хантуецкая



№ рецептуры	Наименование блюда	1-4 класс порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й День	3	5	6	7	8	
04.09.2024г./100,46руб./							
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	510	19,995	12,685	80,7	536	
	5-11 класс						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	560	21,735	13,575	82,73	559,25	

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В. Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В. Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

С.В. Устинова

А.А. Спиридонова

Ч.И. Садыхов

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

МЕНЮ

Директор МБОУ

СШ № 1 МБОУ

д.в. Хомулецкая



рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
			белки	жиры	углевода	клетчатка	энергетическая ценность
1 4-й день			3	5	6	7	8
05.09.2024г./100,46руб./							
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2	
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16	
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	760	34,708	16,068	61,033	570,62	
		5-11 класс					
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2	
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16	
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	790	36,045	16,72	62,5	636,86	

Директор МУПОП " Комбинат социального питания"
 Повар -бригадир
 Калькулятор

С.В. Устинова
 А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
 редактор Лапшина В. Т. И Сборника рецептур мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В. Т. Фонарева Г. С.