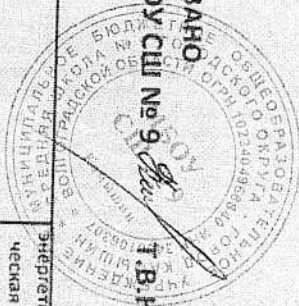


**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор МБОУ СШ № 9**  
**МЭНЮ**  
**Т.В. Кузнецова**



Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

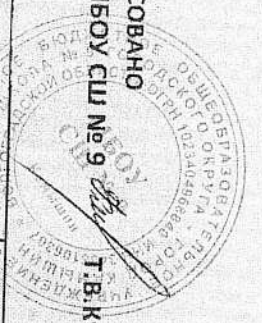
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1 2-й день</b>							
<b>02.11.2024г./45руб./</b>							
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>480</b>	<b>15,025</b>	<b>16,275</b>	<b>45</b>	<b>364,75</b>	
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>16,175</b>	<b>17,355</b>	<b>46,98</b>	<b>383,81</b>	

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 ООО "Комбинат  
 социального питания"**  
**Повар бригадир**  
 Кадыркулов  
**Ч.И. Садыков**  
**С.В. Устинова**  
 А.А. Спиридонова

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 МЕНЮ  
 Т.В. Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1-2-й День							
02.11.2024г./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 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 ООО "Комбинат  
 Социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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