



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9 Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценность
			белки	жиры	углевода	
1	1-й день	3	5	6	7	8
	05.11.2024г./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
		5-11класс				
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. редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"

Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Устинова
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В.Кузнецова

МЕНЮ
 Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	3-й день	3	5	6	7	8
	06.11.2024г./100,46руб./					
ТТК-2021 сб.96г.	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5
	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 сб.96г.	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75
	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 рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапшина В.Т. фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор
 С.В.Устинова
 А.А.Спиридонова

Ч.И.Садыхов

СОГЛАСОВАНО

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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	кcal	
1	4-й День	3	5	6	7	8	
	07.11.2024г./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 Зеленый горошек	150	2,1	4,6	8,5	81,7	
сб.96г.	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 Зеленый горошек	180	2,52	5,52	10,2	150,6	
сб.96г.	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 ООО "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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9 Т.В. Кузнецова

МЭНО

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	5-й день	1-4класс				
	08.11.2024г./100,46р./					
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4	287,41
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	505	29,47	36,09	47,61	529,34
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,81	7,27	316,9
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	575	36,43	49,76	51,48	558,83

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова

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