

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1 6-й День						
09.09.2024г./100,46руб./						
149/96	Каша молочная "Дружба"	210	10,08	6,3	49,56	190,47
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	715	23,51	19,53	86,905	628,88
		5-11класс				
149/96	Каша молочная "Дружба"	225	10,84	8,18	51,75	209,81
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	730	24,27	21,41	89,095	648,22

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 МУПЛОП "Комбинат
социального питания"

Ч.И. САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калыкулятор

С.В. Устинова
А.А. Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9 *Л.В. Кузнецова*



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	7-й день	3	5	6	7	8	
	10.09.2024г /100,46 руб./						
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	650	22,71	13,848	97,13	644,26	
	5-11класс						
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	700	28,13	14,78	101,5	659,5	

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 МУПЛОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 9 *Т.В. Кузнецова*

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1 8-й День							
11.09.2024г./100,46руб./							
	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6	
423/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7	
317/96	Кукруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3	
сб.1996г	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Итого	545	10,966	18,36	60,872	559,1	
	Итого	5-11 класс					
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,07	
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44	
сб.1996г	Кукруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484	37,968	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	590	12,493	20,52	60,887	594,98	

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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО СШ № 9
 Директор МБОУ СШ № 9 *И.В. Кузнецова*

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1 9-й день						
12.09.2024г./100,46руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
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	570	20,15	15,455	79,54	587,5
		5-11 класс				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
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
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8

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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар -бригадир *С.В. Устинова*
 Калькулятор **Ч.И. САДЫХОВ**
А.А. Спиридонова

С.В. Устинова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9 *Светлана Кузнецова*



№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			Энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
10-й День						
13.09.2024г./100,46р./						
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,11
с6.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	36,07	21,7	131,56	551,81
	5-1класс					
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
с6.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	41,95	20,06	125,56	570,65

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 МУПЛОП "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар бригадир

Калькулятор

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова

С.В.Устинова