

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №9 **В. Кузнецова**



МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	6-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	09.09.2024г./45руб/						
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	580	9,065	15,68	74,8	544,75	
	5-11 класс						
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	600	9,295	16,21	76,3	561,5	

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**
Ч.И. САДЫХОВ

Повар-бригадир **С.В. УСТИНОВА**
Калькулятор **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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Согласовано
 Директор МБОУ СПО № 9
 Т.В. Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	7-й день						
	10.09.2024г./45руб./						
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	580	17,57	11,115	76,28	515,5	
	5-11класс						
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	600	18,87	11,745	77,58	533,2	

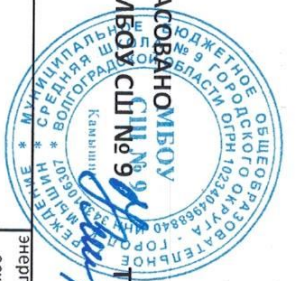
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
Ч.И.САДЫХОВ
 Повар-бригадир
С.В.УСТИНОВА
 Калыкулятор
А.А.СПИРИДОНОВА

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.

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

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./45руб./							
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	194	
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	580	18,105	16,88	40,6	353,5	
		5-11класс					
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9	
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	600	19,995	18,01	41,9	370,4	

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

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

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ №9

Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1 9-й День							
12.09.2024г./45руб./							
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	Итого	550	14,965	28,081	62,6	565,1	
5-11класс							
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,3	200	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	Итого	570	15,235	29,211	63,9	581,1	

Директор МУПОГ "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир

С.В.Устинова

Калькулятор

А.А.Спиридонова

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

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



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

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1 10-й День						
13.09.2024г. /45 руб./						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,84
		5-11класс				
136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692,01

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

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.