

МЭНЮ

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



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				Цена/ед. ескан
			белки	жиры	углевода	Ценность	
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>14.10.2024г./100,46руб./</b>						
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	
66-96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	715	23,505	19,53	86,905	628,88	
	<b>5-11класс</b>						
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	
66-96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	730	24,265	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 ООО "Комбинат  
социального питания"**  
Повар-бригадир *С.В. Устинова*  
Калькулятор *А.Д. Спиридонова*

**Ч.И. САДЫХОВ**

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СПО № 9 Камышин  
 Кузнецова



**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>15.10.2024г /100,46 руб./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	650	22,708	13,848	97,133	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	
	<b>Итого</b>	700	28,125	14,78	101,5	659,5	

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. Фонарева Г.С.

**Директор ООО "Комбинат социального питания"**  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ №9 *М.И. Садыков*  
 Кузнецова



МЕНЮ  
 Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>8-й День</b>						
	<b>16.10.2024г./100,46руб./</b>						
		3	5	6	7	8	
		<b>1-4 класс</b>					
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6	
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7	
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	545	10,966	18,36	60,872	559,1	
		<b>5-11 класс</b>					
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,072	
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44	
сб.1996г	Кукуруза 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	
	<b>Итого</b>	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/Липшина В. Т. И Сборника рецептур мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Липшина В. Т. Фонарева Г. С.

Директор ООО "Комбинат социального питания" **Ч.И. Садыков**

Повар-бригадир *С.В. Устинова*  
 Калькулятор *А.А. Спиридонова*

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9 *С.В. Устинова*  
 Кувандыкского района Челябинской области



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>9-й День</b>					
	<b>17.10.2024г./100,46руб./</b>					
		<b>1-4класс</b>				
		3	5	6	7	8
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
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>20,15</b>	<b>15,455</b>	<b>79,54</b>	<b>587,5</b>
		<b>5-11 класс</b>				
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
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>615</b>	<b>22,045</b>	<b>16,981</b>	<b>83,68</b>	<b>614,8</b>

Директор ООО "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.



**Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ**

**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор МБОУ СШ №9**  
**МЕНЮ**  
**Кузнецова**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	<b>10-й День</b>					
	<b>18.10.2024г./100,46р./</b>					
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,11
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>610</b>	<b>36,07</b>	<b>21,7</b>	<b>131,6</b>	<b>551,81</b>
		<b>5-11класс</b>				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>41,95</b>	<b>20,06</b>	<b>125,6</b>	<b>570,65</b>

**Директор ООО "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.