

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9 Т. В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

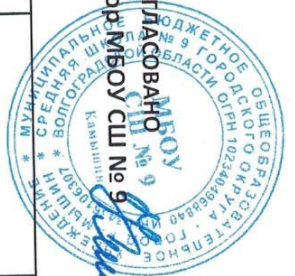
| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции | пищевые вещества | | | | эскал |
|-------------|---------------------------------|--------------|------------------|--------|----------|----------|-------|
| | | | белки | жиры | углевода | ценность | |
| | 1-й день | | | | | | |
| | 16.09.2024г./100,46руб./ | | | | | | |
| | | 1-4класс | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 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. редактор Лапшина В. Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В. Т. Фонарева Г. С.

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Повар-бригадир
 Калыкулятор

(Signature)
 С. В. Устинова
 А. Д. Спиридонова

Ч. И. САДЫХОВ



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

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции | пищевые вещества | | | | энергетическая ценность |
|----------------------------------|-----------------------|------------------|------------------|---------------|---------------|---------------|-------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | | |
| 1 2-й День | | | | | | | |
| 17.09.2024г /100,46 руб./ | | | | | | | |
| с6/96 | 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 | |
| с6,96г. | 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 | |
| с6,96 | Сок | 200 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 42 | |
| | Итого | 820 | 25,95 | 20,755 | 118,75 | 673,17 | |
| | | 5-11класс | | | | | |
| с6/96 | 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 | |
| с6,96г. | 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 | |
| с6,96 | 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 МУПОП "Комбинат
 социального питания"**
Ч.И. Садыхов

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

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СПО «Школа № 9»
 Т.В. Кузнецова



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 | |
| | 18.09.2024г./100,46руб./ | | | | | | |
| ТТК-2021 | Жаркое с мясом птицы | 200 | 17,42 | 8,81 | 20,3 | 232,5 | |
| 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 | 510 | 19,995 | 12,685 | 80,7 | 536 | |
| | 5-11 класс | | | | | | |
| ТТК-2021 | Жаркое с мясом птицы | 250 | 19,16 | 9,7 | 22,33 | 255,75 | |
| 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 | 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 МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор
 С.В. Устинова
 А.А. Спиридонова
 Ч.И. Садыхов

МЕНЮ

Согласовано
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

| рецептур ы | Наименование блюда | Масса порции | пищевые вещества | | | | ценност чекка |
|---------------|----------------------------------|-------------------|------------------|--------|----------|------------------|------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | энергетич еск | |
| 1 | 4-й день | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| | 19.09.2024г./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 | 150 | 2,1 | 4,6 | 8,5 | 81,7 | |
| сб.96г. | Зеленый горошек 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 | 180 | 2,52 | 5,52 | 10,2 | 150,6 | |
| сб.96г. | Зеленый горошек 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 МУППОГ "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
 С.В. Устинова

Калькулятор
 А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

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.

МЕНЮ

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



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность |
|--------------------------------|--------------------------|------------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| 5-й День | | 1-4класс | | | | |
| 20.09.2024г./100,46гр./ | | | | | | |
| 284-96 | Омлет натуральный | 180 | 21,9 | 33,14 | 3,4 | 287,41 |
| с6/96 | Кукруза 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 |
| с6/96 | Кукруза 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 МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
С.В.УСТИНОВА
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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.