

**МЕНЮ**

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



**Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>1-й день</b>	1-4класс	3	5	6	7	8
	<b>16.09.2024г./45руб/</b>						
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,25	194	
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	
	<b>Итого</b>	<b>480</b>	<b>19,825</b>	<b>14,425</b>	<b>59,85</b>	<b>503,1</b>	
		<b>5-11 класс</b>					
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31	210	
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	
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>20,925</b>	<b>14,875</b>	<b>60,91</b>	<b>519,1</b>	

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 МУПЛОП "Комбинат"**  
*С.В. Устинова*  
**Повар-бригадир**  
*А.А. Спиридонова*  
**Калькулятор**

**Ч.И.САДЫХОВ**



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

Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	2-й день	1-4 класс	3	5	6	7	8
<b>17.09.2024г./45руб./</b>							
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	480	15,025	16,275	45	364,75	
		<b>5-11класс</b>					
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	500	16,175	17,355	46,98	383,81	

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 МУПЛОП "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар бригаадир  
 Калькулятор

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

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



Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1-3-й день</b>							
<b>18.09.2024г./45руб./</b>							
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	560	11,265	14,695	80,01	504,14	
	<b>5-11класс</b>						
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	570	11,91	15,623	210,877	518,14	

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

Директор МУПОР "Комбинат социального питания"  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор  
 С.В. Устинова  
 А.А. Спиридонова  
 Ч.И. Садыхов



**МЕНЮ**

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

**Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ**

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1-4-й День</b>							
<b>19.09.2024г./45руб./</b>							
		3	5	6	7	8	
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>50,9</b>	<b>466,9</b>	
		<b>5-11класс</b>					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>14,62</b>	<b>5,389</b>	<b>52,1</b>	<b>477,9</b>	

Директор МУПЛОП "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. редактор Лапшина В.Т.

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



Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	4-й день 20.09.2024г./45руб./	1-4класс	3	5	6	7	8
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55	
		5-11класс					
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5	

Директор МУПЛОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

С.В. Устинова

А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫКОВ

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.