



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ №9  
 Т.Р. Кузнецова

**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>1-й День</b>	1-класс	3	5	6	7	8
	<b>21.10.2024г./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>	480	19,825	14,425	59,85	503,1	
		<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>	500	20,925	14,875	60,91	519,1	

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"**  
 Повар-бригадир *С.В. Устинова*  
 Калыкулятор *А.А. Спиридонова*

*С.И. Садыков*  
**Ч.И. САДЫКОВ**

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



Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
<b>1-2-й День</b>							
<b>22.10.2024г./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>	<b>480</b>	<b>15,025</b>	<b>16,275</b>	<b>45</b>	<b>364,75</b>	
<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>	<b>500</b>	<b>16,175</b>	<b>17,355</b>	<b>46,98</b>	<b>383,81</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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

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

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

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1 3-й день</b>							
<b>23.10.2024г./45руб./</b>							
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	<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	
	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
64-96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	<b>Итого</b>	570	11,91	15,623	210,877	518,14	

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

**Директор ООО "Комбинат социального питания"**  
**Повар-бригадир**  
**Калыкулатов**

**С.В. Устинова**  
**А.А. Спиридонова**

**Ч.И. Садылов**



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность	
1	4-й день 24.10.2024г./45руб./	1-4класс 3	5	6	7	8	
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96г	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	5,20	14,35	5,15	50,9	466,9	
		5-11класс					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96г	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9	

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.  
 редактор Лапшина В.Т.



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

**Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>4-й день</b> <b>25.10.2024г./45руб./</b>	<b>1-4класс</b>	3	5	6	7	8
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
сб.96г.	Морковь со сметанным 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	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>15,325</b>	<b>17,725</b>	<b>55</b>	<b>397,55</b>	
	<b>5-11класс</b>						
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.96г.	Морковь со сметанным 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	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>16,475</b>	<b>18,975</b>	<b>56,3</b>	<b>413,5</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.