

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ №9  
 Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>6-й день</b>	1-4 класс				
	<b>23.09.2024г./45руб/</b>	3	5	6	7	8
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
	<b>Итого</b>	580	9,065	15,68	74,8	544,75
	<b>5-11 класс</b>					
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
	<b>Итого</b>	600	9,295	16,21	76,3	561,5

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

Повар-бригадир  
 Калькулятор  
 С.В. Устинова  
 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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 Т. В. Кузнецова



**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	<b>7-й День</b>						
	<b>24.09.2024г./45руб./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>17,565</b>	<b>11,115</b>	<b>76,28</b>	<b>515,5</b>	
		<b>5-11класс</b>					
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	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>18,865</b>	<b>11,745</b>	<b>77,58</b>	<b>533,2</b>	

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

**Директор МУПОП "Комбинат  
 социального питания"**  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СПД № 9 *Савина Т. В.* Кузнецова



**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>8-й день</b>	<b>1-4класс</b>	3	5	6	7	8
	<b>25.09.2024г./45руб./</b>						
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	15	194
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>18,105</b>	<b>16,88</b>	<b>40,6</b>	<b>40,6</b>	<b>353,5</b>
		<b>5-11класс</b>					
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	16,3	210,9
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>19,995</b>	<b>18,01</b>	<b>41,9</b>	<b>41,9</b>	<b>370,4</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 МУПОП "Комбинат социального питания"**

Повар-бригадир

Калькулятор

*Савина Т. В.*  
С. В. Устинова  
А. А. Спиридонова

**Ч. И. САДЫХОВ**

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 Т. В. Кузнецова



МЕНЮ  
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1 9-й День</b>							
<b>26.09.2024г./45руб./</b>							
		<b>1-4класс</b>					
		3	5	6	7	8	
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/200	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>	550	14,965	28,081	62,6	565,1	
		<b>5-11класс</b>					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/200	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>	570	15,235	29,211	63,904	581,1	

Директор МУППО "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.  
 редакторЛапшина В. Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 Т.Б. Кузнецова



**МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1 10-й день</b>							
<b>27.09.2024г. /45 руб./</b>							
136/96	Суп пшенный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>13,22</b>	<b>22,16</b>	<b>78,23</b>	<b>674,84</b>	
		<b>5-11класс</b>					
136/96	Суп пшенный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67	
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>13,4</b>	<b>22,59</b>	<b>78,94</b>	<b>692,01</b>	

**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.