

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		
1	6-й день	1-4 класс					
	28.10.2024г./45руб/	3	5	6	7	8	
	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
136/96	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
ТК96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Итого	580	9,065	15,68	74,8	544,75	
		5-11 класс					
	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
136/96	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
ТК96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Итого	600	9,295	16,21	76,3	561,5	

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

Повар-бригадир
 Калыкулатов
 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 блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
	7-й день						
	29.10.2024г./45руб./	1-4класс	3	5	6	7	
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	
	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	580	17,565	11,115	76,28	515,5	
	Итого	5-11класс	5-11класс				
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7	
	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	600	18,865	11,745	77,58	533,2	
	Итого						

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 **Ч.И.САДЫХОВ**
 Калькулятор **С.В.УСТИНОВА**
А.А.СПИРИДОНОВА

СОГЛАСОВАНО

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



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				калорийность ккал
			белки	жиры	углевода	кал	
1 8-й День							
30.10.2024г./45руб./							
		1-4класс					
			3	5	6	7	8
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15		194
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6		14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8		42
	Итого	5-11класс	18,105	16,88	40,6		353,5
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3		210,9
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6		14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8		42
	Итого		600	19,995	18,01		41,9
							370,4

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

Директор ООО "Комбинат социального питания" **Ч.И.САДЫХОВ**
Повар-бригадир **С.В.Устинова**
Калькулятор **А.А.Спиридонова**



СОГЛАСОВАНО

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

МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	9-й День 31.10.2024г./45руб./	1-Класс	3	5	6	7	8
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15		184
ТТК96г.	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
	Итого	550	14,965	28,081	62,6		565,1
		5-11класс					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304		200
ТТК96г.	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
	Итого	570	15,235	29,211	63,904		581,1

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социального питания"
 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.

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СПО № 9
 Т. В. Кузнецова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	10-й день						
	01.11.2024г. /45 руб./						
136/96	Суп пшеничный	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	
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,84	
		5-11класс					
136/96	Суп пшеничный	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	
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692,01	

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"
 Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
 С.В.УСТИНОВА
 Калыкулятов
 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.