

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 С.Т. Кузнецова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				Ценность ккал/г
			белки	жиры	углевода	сочет	
<b>1-й день</b>							
<b>30.09.2024г./100,4руб./</b>							
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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	Сок	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
629/96	Чай с лимоном	200	19,175	20,481	78,145	576,71	
	<b>Итого</b>	<b>5-11класс</b>					
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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	Сок	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
629/96	Чай с лимоном	200	19,175	20,481	78,145	576,71	
	<b>Итого</b>	<b>725</b>	<b>19,175</b>	<b>20,481</b>	<b>78,145</b>	<b>576,71</b>	

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

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

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



**Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		Пищевые вещества				Энергетическая ценность
		1-4 класс	5	белки	жиры	углевода	7	
<b>1 2-й день</b>								
<b>01.10.2024г. /100,46 руб./</b>								
сб./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		
сб./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		
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42		
	<b>Итого</b>	820	25,95	20,755	118,75	673,17		
		<b>5-11класс</b>						
сб./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		
сб./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		
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42		
	<b>Итого</b>	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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В. Т. Фонарева Г.С.

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

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

МЕННО

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СШ № 9  
Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1-3-й день</b>							
<b>02.10.2024г./100,46руб./</b>							
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
сб.9бг.	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.9бг.	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 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 ООО "Комбинат социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор  
С.В. Устинова  
А.А. Спиридонова  
Ч.И. Садыков



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9 *Г.В. Кузнецова*

МЭНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	4-й День	3	5	6	7	8	
	03.10.2024г./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 ООО "Комбинат социального питания"

Повар -бригадир

Калькулятор

С.В. Устинова

А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

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.



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 Т.В. Кузнецова

**МЕНЮ**  
 Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	<b>5-й день</b> <b>04.10.2024г./100,46р./</b>	<b>1-4класс</b>				
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4	287,41
сб/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
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>29,47</b>	<b>36,09</b>	<b>47,61</b>	<b>529,34</b>
		<b>5-11класс</b>				
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,81	7,27	316,9
сб/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
	<b>Итого</b>	<b>575</b>	<b>36,43</b>	<b>49,76</b>	<b>51,48</b>	<b>558,83</b>

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

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