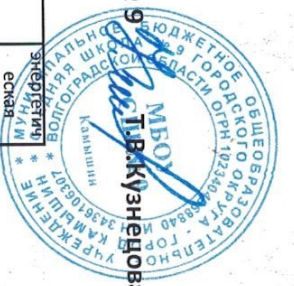


СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9 **Т.В. Кузнецова**



МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1-й день							
30.10.2024г./45руб/							
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	
	Итого	480	19,825	14,425	59,85	503,1	
		5-11 класс					
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	
	Итого	500	20,925	14,875	60,91	519,1	

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

Ч.И. САДЫХОВ



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 МЕНЮ
 Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

И.В. Кузнецова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	2-й день	3	5	6	7	8	
01.10.2024г./45руб./							
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
с6./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	480	15,025	16,275	45	364,75	
		5-11класс					
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	
с6./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	500	16,175	17,355	46,98	383,81	

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.

Директор МУПЛОП "Комбинат
 социального питания"
 Повар бригадир
 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				кал
			белки	жиры	углевода	энергетичес	
1 3-й день							
02.10.2024г./45руб./							
с6./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	
	Итого	560	11,265	14,695	80,01	504,14	
	5-11класс						
с6./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	
	Итого	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 мясных, кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В. Т. Фонарева Г. С.

Директор МУПТОГ "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

С.В. Устинова
А.А. Спиридонова

Ч.И. Садыков

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



Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

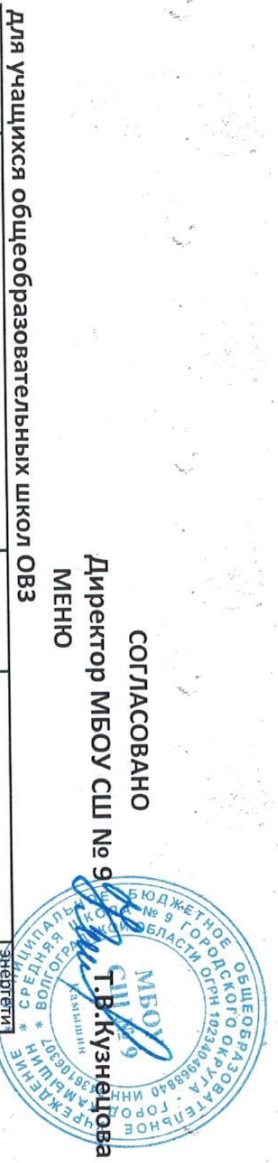
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1-4-й день		3	5	6	7	8	
03.10.2024г./45руб./							
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9	
		5-11класс					
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	
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9	

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



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 МЕНЮ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	4-й День	1-4класс	3	5	6	7	8
04.10.2024г./45руб./							
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
66.96г.	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	
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55	
		5-11класс					
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
66.96г.	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	
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5	

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

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