

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	ккал	
1		1-4класс	2	4	5	6	7	8	
	05.11.2024г.								
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	220/5гр	220/5гр	32,82	3,465	4,18	36,37	206,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200г.	200г.	5,98	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Шоколадный батончик	шт.	шт.	22,15	1,05	9,66	28,14	205,8	
	Итого			65	9,01	19,875	91,89	609,14	
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	250гр.	250гр.	12,81	3,25	2,5	22	119,25	
401/96	Гуляш из говядины	30/50гр	30/50гр	48,56	12,367	12,53	2,445	171,7	
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	7,52	3,45	1,2	28,8	140,6	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	20,842	19,7	88,045	618,37	

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 ООО "Комбинат
социального питания"**

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И. Садыхов

С.В. Устинова
А.А. Спиридонова



Handwritten signature

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В.Кузнецова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.					
	06.11.2024г.	2	3	4	5	6	7	8
395/96	Жаркое по домашнему с куриной грудкой	50/100гр.	50/100гр.	58,89	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	19,195	12,29	55,1	419,4
139/96	Суп сырный	250гр.	250гр.	24,82	9,69	11,73	14,28	183,1
423/96	Тфтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	10,28	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	23,765	35,65	94,22	770,2

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 ООО "Комбинат
 социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

Handwritten signature

Ч.И.Садыхов
 С.В.Устинова
 А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	07.11.2024г.							
ТТК-2021г.	Окорочка отварные	100г.	100г.	48,07	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,215	8,445	97,81	675,45
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	12,68	9,9	6,24	15,86	157,82
ТТК-2024г.	Наггетсы куриные	100гр.	100гр.	42,83	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	13,38	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	27,35	18,945	77,78	733,57

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

**Директор ООО "Комбинат
социального питания"**

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9 Т.В. Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность		
					белки	жиры	углевода	ккал	г	г
1	2	3	4	5	6	7	8			
	08.11.2024г.									
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	70/15гр.	70/15гр.	37,59	22,6	17	0	244		
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	20,08	5,475	4,98	5,87	141,5		
685-96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60гр.	9	14,23	10,37	33,92	286,7		
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4		
	Итого			68,73	42,705	32,45	61,39	755,57		
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	6/250г.	6/250г.	17,49	5,25	0,25	8	55,5		
403/96	Плов с говядиной	30/110г.	30/110г.	51,4	21,4	5,6	40,6	294,6		
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5		
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4		
	Итого			75	28,43	9,325	83,4	537		

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"

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И. Садыхов

С.В. Устинова

А.А. Спиридонова