

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-Класс	Масса порции 5-1кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	11.11.2024г.	2	3	4	5	6	7	8
	Каша молочная "Дружба" с маслом	220/5гр.	220/5гр.	32,82	3,465	4,18	36,37	206,5
149/96	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с лимоном	200г.	200г.	5,98	3,12	2,66	14,18	93,34
629-96г	Шоколадный батончик	шт.	шт.	22,15	1,05	9,66	28,14	205,8
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>9,01</b>	<b>19,875</b>	<b>91,89</b>	<b>609,14</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем	260гр.	260гр.	13,57	4,98	3,93	15,2	115,3
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	3шт.	3шт.	55,32	3,465	4,18	36,37	206,5
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>10,22</b>	<b>11,59</b>	<b>86,37</b>	<b>508,7</b>

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	Цена	пищевые вещества							энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	энергетическая ценность	ккал			
<b>12.11.2024г.</b>												
1		2	3	4	5	6	7	8				
449/96	Плов с куриной грудкой	60/145гр.	60/145гр.	48,63	21,4	5,6	40,6	294,6				
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,26	0,6	3,5	3,7	48,5				
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				
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>				
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	16,22	3,6	7,176	5,24	99,08				
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	36,61	6,6	14,34	0,24	156,6				
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	16,06	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				
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,45</b>	<b>29,97</b>	<b>46,15</b>	<b>584,1</b>				

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

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

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9 **МБОУ. 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
<b>13.11.2024г.</b>								
ТК-2024г.	Нагетсы куриные	100гр.	100гр.	42,83	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	16,06	5,475	4,98	5,87	141,5
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>17,45</b>	<b>12,71</b>	<b>61,92</b>	<b>575,75</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	21,76	5,94	12,7	10,53	179,3
ТК/96	Котлета мясная с соусом №528	60/20гр.	60/20гр.	36,31	12,37	12,53	2,445	171,67
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>26,32</b>	<b>29,42</b>	<b>89,535</b>	<b>779,07</b>

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

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

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

*Handwritten signature*

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9  
СШ Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
<b>14.11.2024г.</b>								
	Мясо птицы тушеное в соусе №528	70/30гр.	70/30гр.	48,61	10,2	4,25	21,25	247,35
444/96								
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	10,28	5,2	0,6	34,8	201
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>17,18</b>	<b>8,325</b>	<b>90,85</b>	<b>635,25</b>
135/96	Суп с фрикадельками	16/250гр.	16/250гр.	24,82	9,9	6,24	15,86	157,82
423/96	Тефтели 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.	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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>23,975</b>	<b>30,155</b>	<b>95,8</b>	<b>744,92</b>

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"

**Ч.И.Садыхов**

Повар бригадир  
Калькулятор

С.В.Устинова  
А.А.Спиридонова

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



**Для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1	15.11.2024г. Блинные с ветчиной и сыром п/ф. с соусом № 553	2	3	4	5	6	7	8
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,9</b>	<b>20,2</b>	<b>64,3</b>	<b>977,4</b>
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченной	10/250гр	10/250гр.	21,72	4,42	7,54	12,42	136,35
403/96	Плов с говядиной	25/150г	25/150г	47,17	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	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>27,6</b>	<b>16,62</b>	<b>87,82</b>	<b>617,9</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  
 Калькулятор

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