

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	Цена	пищевые вещества				Энергетич. ескал ценность ккал
					белки	жиры	углевода		
1		2	3	4	5	6	7	8	
	<b>16.09.2024г.</b>								
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/10г	200/10г	25,03	3,465	4,18	36,37	206,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2	
	Шоколадный батончик	шт.	шт.	31,26	5,5	14,5	25,5	255	
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>10,94</b>	<b>22,06</b>	<b>104,1</b>	<b>676,2</b>	
	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	12/250гр	12/250гр	17,36	9,9	6,24	15,86	157,8	
138/96	Плов с говядиной	30/110г.	30/110г	51,77	21,4	5,6	40,6	294,6	
403/96	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>33,075</b>	<b>15,315</b>	<b>91,26</b>	<b>639,32</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 МУПЛОП "Комбинат  
 социального питания"**  
 Повар бригадир  
 Калыкулатов

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9 *Ирина В. Кузнецова*  
 Калинин



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1		1-класс	5-11кл.	4	5	6	7	8	
		17.09.2024г.							
ТТК-2021г.	"Сюрприз"	70/15/15г	70/15/15г	50,95	10,2	4,25	21,25	247,35	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	7,75	5,2	0,6	34,8	201	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>17,175</b>	<b>8,325</b>	<b>90,85</b>	<b>635,25</b>	
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	10,97	6,76	4,68	11,96	107,1	
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	3шт.	3шт.	55,32	3,465	4,18	36,37	206,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>12,2</b>	<b>12,24</b>	<b>90,53</b>	<b>528,3</b>	

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.

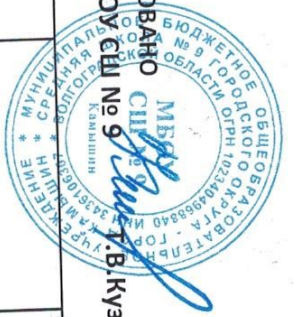
Директор МУПОП "Комбинат  
 Социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

*Ирина В. Кузнецова*

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СОШ № 9 *С.В. Кузнецова*



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	18.09.2024г.	2	3	4	5	6	7	8
	Жаркое по домашнему с говяжьей	30/140гр.	30/140гр.	58,7	17,42	8,81	20,3	232,5
395/96	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>19,195</b>	<b>12,29</b>	<b>55,1</b>	<b>419,4</b>
	Суп фасолевый с картофелем	230гр.	230гр.	11,52	5,94	12,7	10,53	179,3
138/96	Нагетсы	100гр.	100гр.	44,98	10,2	4,25	21,25	247,35
ТТК-2024г.	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	12,2	5,475	4,98	5,87	141,5
472/96	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>23,39</b>	<b>25,41</b>	<b>72,45</b>	<b>755,05</b>

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 МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

**Ч.И. Садыков**

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**



Директор МБОУ СОШ № 9 **В. Кузнецова**

**Для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции			цена	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.			белки	жиры	углевода		
1	19.09.2024г.	2	3	4	5	6	7	8		
423/96	Тефтели в соусе	85/25гр.	85/25гр.	33,15	6,6	14,34	22,24	236,6		
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,02	6,24	0,72	41,76	241,2		
66./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,37	0,6	3,5	3,7	48,5		
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5		
585/96	Компот с изюмом	200г.	200г.	9,36	0,6	0	29	111,2		
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,42</b>	<b>21,935</b>	<b>109,9</b>	<b>741</b>		
190/97	Суп томатный с рыбными консервами	15/250гр.	15/250гр.	19,42	7,95	2,3	25,1	150,8		
286/96	Омлет натуральный с сыром	15/120г.	15/120г.	49,28	12,35	18	2,6	224,6		
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5		
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4		
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,08</b>	<b>23,775</b>	<b>62,5</b>	<b>562,3</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. Фогарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"**  
Повар Бригадир  
Калькулятор

*Ч.И. Садыков*

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**



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

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		Цена	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода		
1	20.09.2024г.	2	3	4	5	6	7	8	
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	230/20г	230/20г	60,39	20	2	24	376	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>20,6</b>	<b>2</b>	<b>53</b>	<b>487,2</b>	
	Суп овощной с колбасой п/копченой	30/250г	30/250г	27,66	4,42	7,54	12,42	136,35	
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30г	85/30г	33,02	6,6	14,34	22,24	236,6	
469/96	Макаронные изделия отварные	180г.	180г.	8,02	6,24	0,72	41,76	241,2	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200г.	200г.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>19,04</b>	<b>26,08</b>	<b>111,22</b>	<b>801,1</b>	

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 МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар Бригадир  
 Калькулятор

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