

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
<b>28.10.2024г.</b>									
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	
	<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	250гр.	250гр.	12,81	4,98	3,93	15,2	115,3	
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	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,572</b>	<b>21,13</b>	<b>81,25</b>	<b>614,4</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 ООО "Комбинат социального питания"**  
**Ч. И. Сардыков**  
Повар бригадир **С. В. Устинова**  
Калькулятор **А. А. Спиридонова**

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1		1-4клас	5-1кл.		4	5	6	7	8
<b>29.10.2024г.</b>									
449/96	Глов 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	7/250гр.	7/250гр.	17,49	3,6	7,176	5,24	99,08	
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	60/20гр.	60/20гр.	40,58	14,88	6,24	11,3	161,4	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2	
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	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>26,5</b>	<b>17,61</b>	<b>93,1</b>	<b>688,6</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 ООО "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9 *С.В. Кузнецова*



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции			Цена	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-1кл.			белки	жиры	углевода		
1		2	3		4	5	6	7	8	
	<b>30.10.2024г.</b>									
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	85/40г.	85/40г.	36,44	6,6	14,34	0,24	156,6		
472/96	Картофельное пюре	150г.	150г.	20,08	5,475	4,98	5,87	141,5		
182/2000	Булочка Молочная	50г.	50 г.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5		
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2		
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,05</b>	<b>22,7</b>	<b>48,31</b>	<b>512,8</b>		
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	7/250г.	7/250г.	18,34	5,94	12,7	10,53	179,3		
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	200/10г.	200/10г.	50,55	20	2	24	376		
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5		
628/96	Чай с сахаром	200г.	200г.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4		
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>27,72</b>	<b>18,18</b>	<b>69,33</b>	<b>742,2</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 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 СОШ № 9 *А.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>31.10.2024г.</b>								
	Мясо птицы тушеное в соусе №528	70/30гр.	70/30гр.	48,61	10,2	4,25	21,25	247,35	
444/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	10,28	5,2	0,6	34,8	201	
463/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>17,18</b>	<b>8,325</b>	<b>90,85</b>	<b>635,25</b>	
	Суп с фрикадельками	13/250гр.	13/250гр.	22,3	9,9	6,24	15,86	157,82	
135/96	Котлета куриная с соусом №528	65/30гр.	65/30гр.	36,31	12,37	12,525	2,445	171,67	
ТТК/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	10,28	5,7	6,1	22,9	163,6	
463/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>29,742</b>	<b>28,34</b>	<b>76,005</b>	<b>679,99</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 *С.В. Устинова*  
 Калькулятор *А.А. Спиридонова*

**Ч.И. Садыков**  
*Ч.И. Садыков*  
 А.А. Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9 *В. Кузнецова*



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1	01.11.2024г.	1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
	ВЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ								
сб./96	п/ф .с соусом № 553	2шт./15	2шт/15г	60,57	14,3	20,2		35,3	866,2
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>
	Суп овощной с колбасой								
132/96	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/Липшина В. Т. И Сборника рецептур научных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Липшина В. Т. Фонарева Г. С.

Директор ООО "Комбинат  
социального питания"

*Ч.И.Садыхов*

Повар бригадир  
Калькулятор

*С.В.Устинова*  
*А.А.Спиридонова*