

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9 **Митя 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		2	3	4	5	6	7	8
30.09.2024г.								
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/5гр	200/5гр	25,26	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	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
	Шоколадный батончик	шт.	шт.	31,26	5,5	14,5	25,5	255
	Итого			65	10,94	22,06	104,1	676,2
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	17	6,76	4,68	11,96	107,1
403/96	Плов с говядиной	25/150г	25/150г	47,44	21,4	5,6	40,6	294,6
685-96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60гр.	8,5	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			75	42,79	20,75	108,08	771,79

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

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

Handwritten signature of the school director, V. Mitya.

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		Цена	пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
01.10.2024г.								
	Котлета из куриной грудки							
ТТК-2021г.	"Сюрприз"	70/15/10г	70/15/15г	49,3	10,2	4,25	21,25	247,35
463/96	Каша гречневая вязкая	140гр.	140гр.	9,59	5,2	0,6	34,8	201
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	17,175	8,325	90,85	635,25
162/96	Суп молочный вермишелевый	250гр.	250гр.	16,94	4,5	4,75	18,25	135
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/5гр.	200/5гр.	30,18	3,465	4,18	36,37	206,5
3-97г	Ватрушка с сыром	70гр.	70гр.	23,45	5,2	8,8	31,2	194
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	13,77	17,73	114,8	646,7

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 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 **В. Кузнецова**



№ 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
02.10.2024г.								
	Жаркое по домашнему с говядиной	30/100гр.	30/100гр.	58,89	17,42	8,81	20,3	232,5
395/96								
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	240гр.	240гр.	22,32	9,69	11,73	14,28	183,1
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	70/15гр.	70/15гр.	28,14	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	50гр.	50 гр.	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
	Итого			75	23,74	34,43	62,59	695,9

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. Фоарева Г.С.

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

(Signature)

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9 **В. Кузнецова**

СОГЛАСОВАНО



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	03.10.2024г.							
444/96	Птица отварная	90гр.	90 гр.	44,04	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	12,48	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	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
	Итого			65	18,42	8,345	105,2	703,25
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	12,83	9,9	6,24	15,86	157,82
401/96	Гуляш из говядины	30/50гр.	30/50гр.	48,54	12,37	12,525	2,445	171,67
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	7,52	3,45	1,2	28,8	140,55
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	27,492	23,44	81,905	656,94

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.

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

(Signature)

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