

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9  
 Т.В. Кузнецова



**МЕНЮ**  
 Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
<b>1-й День</b>							
<b>02.12.2024г./45руб/</b>							
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>9,065</b>	<b>15,68</b>	<b>74,8</b>	<b>544,75</b>	
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>9,295</b>	<b>16,21</b>	<b>76,3</b>	<b>561,5</b>	

**Директор ООО "Комбинат  
 социального питания"**  
 Ч.И. САДЫХОВ

Повар-бригадир  
 Калькулятор  
 С.В. Устинова  
 А.А. Спиридонова

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.

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



**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
	<b>7-й день</b>						
	<b>03.12.2024г./45руб./</b>						
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>17,565</b>	<b>11,115</b>	<b>76,28</b>	<b>515,5</b>	
	<b>5-11класс</b>						
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>18,865</b>	<b>11,745</b>	<b>77,58</b>	<b>533,2</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**

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 9 Т. В. Кузнецова



**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1 8-й День</b>							
<b>04.12.2024г./45руб./</b>							
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	194	
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
с6./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>18,105</b>	<b>16,88</b>	<b>40,6</b>	<b>353,5</b>	
	<b>5-11класс</b>						
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9	
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
с6./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>19,995</b>	<b>18,01</b>	<b>41,9</b>	<b>370,4</b>	

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

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



МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9 *В. Кузнецова*



Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				ценност ь ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>9-й День</b>						
	<b>05.12.2024г./45руб./</b>						
		<b>1-4класс</b>					
		3	5	6	7	8	
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>14,965</b>	<b>28,081</b>	<b>62,6</b>	<b>565,1</b>	
		<b>5-11класс</b>					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>15,235</b>	<b>29,211</b>	<b>63,904</b>	<b>581,1</b>	

**Ч.И.САДЫКОВ**

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

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-19г.  
 редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фокарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9 Т. В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
<b>1 10-й день</b>							
<b>06.12.2024г. /45 руб./</b>							
		<b>1-4класс</b>					
		3	5	6	7	8	
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,84	
136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67	
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692,01	

Директор ООО "Комбинат  
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир

С.В.Устинова

Калькулятор

А.А.Спиридонова

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.