

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	1-й день	3	5	6	7		8
	09.12.2024г./100,46руб./						
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8		138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165		199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
с6.96г.	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18		93,34
с6.96г.	Чай с лимоном	725	19,175	20,481	78,145		576,71
	Итого	5-11класс					
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8		138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165		199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
с6.96г.	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18		93,34
с6.96г.	Чай с лимоном	725	19,175	20,481	78,145		576,71
	Итого	725	19,175	20,481	78,145		576,71

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
		1-4 класс	белки	жиры	углевода		8
1-2-й День							
10.12.2024г /100,46 руб./							
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	48,7	121,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,95	20,755	118,75	673,17	
		5-11класс					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	58,4	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,665	16,651	112,76	655,17	

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

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.Садыков

Повар бригадир
Калькулятор

С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4 класс	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	3-й День 11.12.2024г./100,46руб./	3	5	6	7	8
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	510	19,995	12,685	80,7	536
	5-11 класс					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	560	21,735	13,575	82,73	559,25

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

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

Ч.И.Садыков



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетич ческая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	4-й день	1-4 класс	3	5	6	7	8
	12.12.2024г./100,46руб./						
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2	
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16	
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7	
сб.96г.	Зеленый горошек	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
182-200	консервированный	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Булочка	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Чай	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	760	34,708	16,068	61,033	570,62	
	Итого	5-11 класс					
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2	
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16	
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6	
сб.96г.	Зеленый горошек	30	0,55	1,405	1,3	38	
182-200	консервированный	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Булочка	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Чай	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	790	36,045	16,72	62,5	636,86	
	Итого						

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар - бригадир

Калькулятор

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

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.



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ						энергетическая ценность
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
	5-й день	1-4класс				
	13.12.2024г./100,46р./					
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4	287,41
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	505	29,47	36,09	47,61	529,34
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,81	7,27	316,9
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	575	36,43	49,76	51,48	558,83

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ
С.В. УСТИНОВА
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 хлебных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

