



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	1-4класс	3	5	6	7	8
	23.12.2024г./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	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
629/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71	
		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	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
629/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71	

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

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ
Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
		1-4 класс	белки	жиры	углевода		
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	24.12.2024г / 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	4,87	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	5,84	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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фоарева 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 и ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й День	3	5	6	7		8
	25.12.2024г./100,46руб./						
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/Липшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Липшина 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 ценност
			белки	жиры	углевода		
1-4-й день		1-4класс	3	5	6	7	8
	26.12.2024г./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						
сб.96г.	консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
182-200г	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	760	34,708	16,068	61,033	570,62	
		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						
сб.96г.	консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
182-200г	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	790	36,045	16,72	62,5	636,86	

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калкулятор

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/Липина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Липина В.Т. Фонарева Г.С.

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	
	5-й день 27.12.2024г./100,46р./	1-4класс				
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"

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.



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
1	4-й День	1-4 класс	3	белки	жиры	углевода	8
	09.01.2025г./104,20руб./			5	6	7	
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						
сб.96г.	консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	760	34,708	16,068	61,033	570,62	
		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						
сб.96г.	консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	790	36,045	16,72	62,5	636,86	

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.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
	5-й День 10.01.2025г./104,20р./	1-4класс	белки	жиры	углевода	
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 булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.