

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

СОГЛАСОВАНО



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4класс	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	24.11.2025г./127,65руб./					
	1-й день					
149/96	Каша молочная манная	230	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
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	735	21,855	23,621	98,365	688,97
		12лет и старше				
149/96	Каша молочная манная	230	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
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	735	21,855	23,621	98,365	688,97

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 социально питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			Энергетическая ценность
		1-4 класс	белки	жиры	углевода	
	2-й день					
	25.11.2025г /127,65 руб./					
сб/96ТТК	Котлета в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	825	33,275	20,047	108,29	826,54
		5-11класс				
сб/96ТТК	Котлета в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	825	33,275	20,047	108,29	826,54

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина Я.И. и Сборника рецептур мясных кондитерских и овощных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина Я.И. Фонарева Т.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.Садыков

Повар бригадир
Калькулятор

З.А.Таранова
А.А.Спиридонова

(Signature)

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ



Для учащихся общеобразовательных школ и ССУЗ							энергетическая ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				
			белки	жиры	углевода		
	3-й День	1-4 класс					
	26.11.2025г./127,65руб./	1					
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	
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	535	28,525	19,48	80,865	735,57	
		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	
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	585	30,265	20,37	82,895	758,82	

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.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И. Садыков

Повар-бригадир
Калькулятор

З.Я. Таранова
А.А. Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			чекная ценност ь ккал
			белки	жиры	углевода	
	4-й день	1-4класс				
	27.11.2025г./127,65руб./					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	50	0,733	1,873	1,733	50,66
182-200г	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	775	42,638	21,344	55,298	709,03
		5-11 класс				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
182-200г	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	795	43,975	21,996	56,765	775,27

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

Повар -бригадир **3.Я.Таранова**
А.А.Спиридонова

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.

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	5-й День	1-4класс				
	28.11.2025г./127,65р./					
284-96	Омлет натуральный	210	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	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	535	29,47	36,09	47,61	529,34
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	220	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	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	545	29,47	36,09	47,61	529,34

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар бригадир

З.Я.Таранова

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.