

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4 класс	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й День 24.11.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
120/96	Щи из свежей капусты	5	230гр.	12,65	5,25	12,25	194
182/2000	Булочка	2	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	4	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого		480	19,825	14,425	59,85	503,1
		5-11класс					
120/96	Щи из свежей капусты	1	250гр.	13,75	5,7	13,31	210
182/2000	Булочка	2	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	4	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого		500	20,925	14,875	60,91	519,1

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.

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	углеводы	к/калор
	2-й день	7-11 лет				
	25.11.2025г./45 руб./					
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	480	15,025	16,275	45	364,75
		12 лет и старше				
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	500	16,175	17,355	46,98	383,81

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

З.Я.Таранова

Калькулятор

А.А.Спиридонова

(Handwritten signature)

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й День 26.11.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	560	11,265	14,7	80,01	504,14	
		12 лет и старше					
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	11,91	15,62	210,877	518,14	

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"
Повар-бригадир
Калькулятор
З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова
Ч.И.САДЫХОВ

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова



№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	4-й день	1-4 класс	3	5	6	7	8
	27.11.2025г./45руб./						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9	
		12 лет и старше					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	540	14,62	5,889	52,1	477,9	

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

3.Я. Таранова

А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

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. Фоарева 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	
	5-й День 28.11.2025г./45р./	1-4класс				
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25
с6.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55
		12 лет и старше				
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2
с6.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир

З.Д.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.