

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетич. ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	02.12.2024г.	2	3	4	5	6	7	8
	Каша молочная "Дружба" с маслом	220/5гр	220/5гр	32,82	3,465	4,18	36,37	206,5
149/96	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с лимоном	200г.	200г.	5,98	3,12	2,66	14,18	93,34
629-96г	Шоколадный батончик	шт.	шт.	22,15	1,05	9,66	28,14	205,8
	Итого			65	9,01	19,875	91,89	609,14
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	12,81	9,9	6,24	15,86	157,8
401/96	Гуляш из говядины	30/30гр	30/30гр	48,56	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	7,52	3,45	1,2	28,8	140,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	27,492	23,44	81,905	656,94

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

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
 С.В.УСТИНОВА
 А.А.СПИРИДОНОВА

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		Цена	пищевые вещества				энергетическая ценность на 100г продукта
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	ккал	
1	03.12.2024г.	2	3	4	5	6	7	8	
449/96	Плов с куриной грудкой	60/145гр.	60/145гр.	48,63	21,4	5,6	40,6	294,6	
66./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,26	0,6	3,5	3,7	48,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530	
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	18,82	3,6	7,176	5,24	99,08	
	Котлета из куриной грудки с соусом №528	70/15гр.	70/15гр.	37,59	22,6	17	0	244	
ТТК-2021г.		180гр.	180гр.	12,48	6,24	0,72	41,76	241,2	
469/96	Макаронные изделия отварные	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Чай с сахаром			75	34,22	28,37	81,8	771,2	
	Итого								

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. Садыков
 С.В. Устинова
 А.А. Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

В. В. Кузнецова
В. В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	Цена	пищевые вещества				энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	ккал	
1		2	3	4	5	6	7	8	
	04.12.2024г.								
423/96	Тэфтели в соусе	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6	
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	22,73	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2	
	Итого			65	14,05	22,7	70,31	592,8	
138/96	Суп фасолевый с картофелем	250гр.	250гр.	15,31	5,94	12,7	10,53	179,3	
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/7гр.	200/7гр.	32,82	3,465	4,18	36,37	206,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр	200гр	22,82	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого			75	25,23	43,35	140,21	1124,1	

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

[Signature]

Ч.И. Садыхов
С.В. Устинова
А.А. Спиридонова

[Signature]

[Signature]

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9 *В. Кузнецова*



Для Учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		Цена	пищевые вещества				энергетическая ценность *каждый*
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода		
1	05.12.2024г. Мясо птицы тушеное в соусе №528	2	3	4	5	6	7	8	
444/96		70/30гр.	70/30гр.	48,61	10,2	4,25	21,25	247,35	
463/96		Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	10,28	5,2	0,6	34,8	201
182/2000		Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96		Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	17,18	8,325	90,85	635,25	
135/96	Суп с фрикадельками	16/250гр.	16/250гр.	24,82	9,9	6,24	15,86	157,82	
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6	
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	10,28	5,7	6,1	22,9	163,6	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	23,975	30,155	95,8	744,92	

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11кл.					
1		2	3	4	5	6	7	8
	06.12.2024г.							
	Блинчики с клубничной начинкой и маслом	3шт./4гр	3шт./4гр	60,57	3,465	4,18	36,37	206,5
679/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
585/96	Итого			65	4,065	4,18	65,37	317,7
	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	10/250г	10/250г	17,74	13	10,4	10,4	182
136/96г.	Плов с говядиной	30/100г	30/100г.	51,15	21,4	5,6	40,6	294,6
403/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Итого			75	36,18	19,48	85,8	663,5

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. Садыков
 С.В. Устинова
 А.А. Спиридонова