

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		
1	1-й день						
	03.02.2025г./45руб/						
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,25		194
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2		103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4		205,6
	Итого	480	19,825	14,425	59,85		503,1
		5-11 класс					
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31		210
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2		103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4		205,6
	Итого	500	20,925	14,875	60,91		519,1

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
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.УСТИНОВА
А.А.Спиридюнова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ							энергетическая ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	1-4 класс	пищевые вещества			ценность ккал
				белки	жиры	углевода	
			3	5	6	7	8
1 2-й День 04.02.2025г./45руб./							
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	
		5-11класс					
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"
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 ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	3	5	6	7		8
	05.02.2025г./45руб./						
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
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого	560	11,265	14,395	57,01		401,54
		5-11класс					
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
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого	570	11,91	15,323	187,877		415,54

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" **Ч.И.Садыков**
Повар-бригадир **С.В.Устинова**
Калькулятор **А.А.Спиридонова**

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

МЕНЮ

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ								
№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества					энергетическая ценность в ккал
1-4класс			белки	жиры	углевода			
1-4-й День	06.02.2025г./45руб./	3	5	6	7	8		
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		
		5-11класс						
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	5,389	52,1	477,9		

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

С.В.Устинова

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. Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЭНЮ

Т.В.Кузнецова



для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	4-й День						
	07.02.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
сб.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	580	15,325	17,725	55	397,55	
		5-11класс					
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.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

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 Лапина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фонарева Г.С.