

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		
		1-4 класс					
		3	5	6	7		8
1-й день							
03.03.2025г./45руб/							
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
136/96	Суп рисовый	100гр.	4,64	5,906	0	72	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	Итого 580	9,065	15,68	74,8	544,75	
		5-11 класс					
		250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
136/96	Суп рисовый	100гр.	4,64	5,906	0	72	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	Итого 600	9,295	16,21	76,3	561,5	

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

Повар-бригадир **С.В. УСТИНОВА**
А.А. Спиридонова

Калькулятор

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

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

МЕНЮ для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/							энергетическая ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс	3	5	6	7	8
	7-й День						
	04.03.2025г./45руб./						
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	
	Капашенная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Итого	580	17,565	11,115	76,28	515,5	
		5-11класс					
		250г.	16,25	7,88	14,8	221,7	
110/96	Борщ из свежей капусты	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
	Капашенная капуста с маслом растительным	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
64-96г.	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
182-2000	Компот	600	18,865	11,745	77,58	533,2	
588/96	Итого						

588/96	Комму	600	18,865	11,143	7,722
	Итого				

..... Общественный центр «Благо» для предприятий общественного питания 1996-1997 г. г. Лапшин В.Т. Фонарева Г.С.

Меню разработано на основании «Сборника рецептов мучных редактор Лапина В.Т. и Сборника рецептов мучных редактор Лапина В.Т.»

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	
1-8-й День		3	5	6	7	8
	05.03.2025г./45руб./					
138/96	Суп гороховый	230гр.	16,03	13	15	194
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	580	18,605	16,88	40,6	353,5
		5-11класс				
138/96	Суп гороховый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	600	19,995	18,01	41,9	370,4

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

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

МЕНЮ								Энергетическая ценность в ккал
Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/								
№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества					
		1-4класс	белки	жиры	углевода			
		3	5	6	7		8	
1-9-й День								
	06.03.2025г./45руб./							
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15		184	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0		72	
182/200	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	550	14,965	28,081	62,6		565,1	
		5-11класс						
		250гр.	3,42	14,13	16,304		200	
135/96	Суп с фрикадельками	70гр.	4,64	5,906	0		72	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	50 гр	1,375	3,375	13,2		103,5	
182/200	Булочка	200гр.	5,8	5,8	34,4		205,6	
642-96	Какао с молоком	Итого	570	15,235	29,211	63,904	581,1	

Ч.И.СФ

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир

С.В.Устинова

Калькулятор

А.А.Спиридонова
Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюда и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур 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	углевода		
1	10-й день 07.03.2025г. /45 руб./	1-4класс	3	5	6	7	8
136/96	Суп пшениный	230гр.	2,1	5	8,25		197,5
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8		384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18		93,34
	Итого	530	13,22	22,16	78,23		674,84
		5-11класс					
136/96	Суп пшениный	250гр.	2,28	5,43	8,96		214,67
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8		384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18		93,34
	Итого	550	13,4	22,59	78,94		692,01

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.