

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

МЭНО

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценност
			белки	жиры	углевода	чекская
1	4-й День	3	5	6	7	8
	09.01.2025г./104,20руб./					
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.	консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	740	34,108	14,548	55,133	509,46
		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.	консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	770	35,445	15,2	56,6	575,7

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар -бригадир

Калькулятор

С.В.Устинова

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.

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9  Т.В. Кузнецова



МЕНЮ
 Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	5-й день	1-4класс				
	10.01.2025г./104,20р./					
284-96	Омлет натуральный	175	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	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	500	25,175	37,315	44,5	524,61
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	180	28,86	46,81	7,27	316,9
с6/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	505	32,135	50,985	48,37	554,1

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"
 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 Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

МЕНЮ

Согласовано
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	6-й день 13.01.2025г./104,20руб./	3	5	6	7		8
149/96	Каша молочная "Дружба"	210	10,08	6,3	49,56	190,47	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	715	23,505	19,53	86,905	628,88	
		5-11класс					
149/96	Каша молочная "Дружба"	225	10,84	8,18	51,75	209,81	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	730	24,265	21,41	89,095	648,22	

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	7-й день						
	14.01.2025г /104,20 руб./						
403/96	Плов с говядиной	160	19,8	7,8	27,8	262,1	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	650	22,708	13,848	97,133	644,26	
		5-11класс					
403/96	Плов с говядиной	220	25,4	9,2	32,6	290	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	700	28,125	14,48	78,5	556,9	

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"**
Повар бригадир
Калькулятор

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

Директор МБОУ СШ № 9

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ	
---	--

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.

Ч.И.Садыков

С.В. УСТИНОВА

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Ческая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	9-й День	3	5	6	7	8	
	16.01.2025г./104,20руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
4сб./96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5	
		5-11 класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5	
4сб./96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8	

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

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

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЭНО

Т.В.Кузнецова



для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ						
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	10-й День	1-4класс				
	17.01.2025г./104,20р./					
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,11
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	36,07	21,7	131,6	551,81
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	41,95	20,06	125,6	570,65

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

Повар бригадир
Калыкулятор
С.В.Устинова
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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фоарева Г.С.