

Меню

Меню

Директор МБОУ СШ № 9

СОГЛАСОВАНО

Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
		1-4класс	белки	жиры	углевода		8
1	6-й День	3	5	6	7		
	10.02.2025г./104,20руб./						
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 Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фоарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

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	1-4 класс	3	5	6	7	8
11.02.2025г /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.Садыков

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова

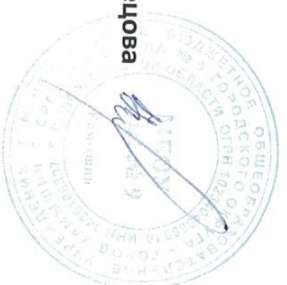
СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й день	1-4 класс	3	5	6	7	8
	12.02.2025г./104,20руб./						
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24		156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1		68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732		44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	545	10,966	18,36	60,872		559,1
		5-11 класс					
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283		185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32		82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484		37,968
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	590	12,493	20,52	60,887		594,98

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.Садыхов

Повар-бригадир
КалькуляторС.В.Устинова
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова

М Е Н Ю

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	9-й День	3	5	6	7	8	
	13.02.2025г./104,20руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
463/96	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	
463/96	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

Ч.И.САДЫХОВ

социального питания"

Повар-бригадир

С.В.УСТИНОВА

Калькулятор

А.А.СПИРИДОНОВА

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

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



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
	10-й день 14.02.2025г./104,20р./	1-4класс	белки	жиры	углевода	
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
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 Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и хлебных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.