

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	10-й день	1-4клас	3	5	6	7	8
	14.02.2025г. /45 руб./						
136/96	Суп пшеничный	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	
		5-11клас					
136/96	Суп пшеничный	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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир

С.В.Устинова

Калыкулятор

А.А.Спиридонова

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.

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
		1-4класс	белки	жиры	углеводы		
1	9-й день 13.02.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
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					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200	
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	570	15,235	29,211	63,904	581,1	

Ч.И.САДЫХОВ

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.

КУЗНЕЦОВА

Т.В.Кузнецова

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й День	1-4класс	3	5	6	7	8
	12.02.2025г./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.

Ч.И.САДЫХОВ

С.В. Устинова

А.А.Спиридонова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	7-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	11.02.2025г./45руб./						
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5		204
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98		22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	580	17,565	11,115	76,28		515,5
	Борщ из свежей капусты	5-11класс					
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8		221,7
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98		22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	600	18,865	11,745	77,58		533,2

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.САДЫХОВ

Повар-бригадир

С.В.Устинова

Калькулятор

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
		1-4 класс	белки	жиры	углевода		
1	6-й День 10.02.2025г./45руб/	3	5	6	7		8
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	580	9,065	15,68	74,8	544,75	
		5-11 класс					
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	600	9,295	16,21	76,3	561,5	

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

Повар-бригадир С.В. Устинова

Калкулятор

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.