

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	1-й День	3	5	6	7		8
	10.03.2025г./104,20руб./						
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8		138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165		199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18		93,34
	Итого	725	19,175	20,481	78,145		576,71
		5-11класс					
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8		138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165		199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18		93,34
	Итого	725	19,175	20,481	78,145		576,71

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



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



Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	2-й день	3	5	6	7		8
	11.03.2025г /104,20 руб./						
сб./96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб./96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	770	23,65	12,255	107,15	602,67	
		5-11класс					
сб./96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб./96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	800	24,745	13,251	108,12	626,97	

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапина В.Т. и Сборника рецептур 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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	12.03.2025г./104,20руб./						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	510	19,995	12,685	80,7	536	
	5-11 класс						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	560	21,735	13,575	82,73	559,25	

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"

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 и ОВЗ



рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетич ческая ценность
		1-4класс	белки	жиры	углевода		
1	4-й День	3	5	6	7	8	
	13.03.2025г./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.	Зеленый горошек	50	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	консервированный	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-200	Булочка	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Чай	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	750	34,108	14,548	55,133	509,46	
	Итого	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.	Зеленый горошек	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	консервированный	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-200	Булочка	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Чай	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	770	35,445	15,2	56,6	575,7	
	Итого						

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/Липшина В.Т. И Сборника рецептур мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Липшина В.Т. Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Для учащихся общеобразовательных школ и ССУЗ					энергетическая ценность
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества		ценность
			белки	жиры	
	5-й День	1-4класс			
	14.03.2025г./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
Калыкулятор

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