

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

МЭНО

Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
	1-й день	1-4 класс	белки	жиры	углевода		
	14.04.2025г./45руб/	3	5	6	7	8	
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,25	194	
182/2000	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	480	19,825	14,425	59,85	503,1	
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31	210	
182/2000	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	500	20,925	14,875	60,91	519,1	

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

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.УСТИНОВА

А.А.СПИРИДОНОВА

Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя школа № 9
Городского округа Калашин
Калужской области»

Директор МБОУ СШ № 9

МЕДИО

Для учащихся общеобразовательных школ ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
	1 2-й День	1-4 класс	белки	жиры	углевода		
	15.04.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	480	15,025	16,275	45	364,75	
		5-11класс					
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	500	16,175	17,355	46,98	383,81	

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.

социального питания"

Ч.И.Садылов

С.В. Устинова

А.А.Спиридонова

Учредитель
"Таня"

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова



рецептуры	Наименование блюд
-----------	-------------------

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	энергетическая ценность ккал			
		1-4 класс	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
1	3-й день	3	5	6	7	8
16.04.2025г./45руб./						
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	560	11,265	14,395	57,01	401,54
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	570	11,91	15,323	187,877	415,54

Директор ООО "Комбинат социального питания"

С.В. УСТИНОВА

А.А.Спиридонова

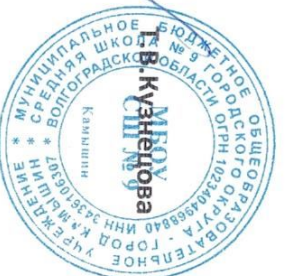
Ч.И. Садыков

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
	1-4-й день	1-4 класс	белки	жиры	углевода		
	17.04.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9	
		5-11 класс					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9	

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

С.В. Устинова

А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

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

Для учащихся общеобразовательных школ ОБЗ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	4-й День 18.04.2025г./45руб./	1-4класс	3	5	6	7	8
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55	
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5	

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

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