

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
		1-4 класс	белки	жиры	углевода		
1	1-й День	3	5	6	7	8	
	24.03.2025г./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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
628/96	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71	
	5-11 класс						
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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
628/96	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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

С.В. Устинова
А.А. Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЭНЮ



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность
		1-4 класс	белки	жиры	углевода		ккал
1	2-й день	3	5	6	7		8
	25.03.2025г /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 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.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

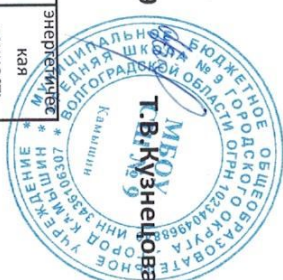
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И. Садыхов

С.В. Устинова
А.А. Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

МЕННО



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й День	3	5	6	7		8
	26.03.2025г./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 Лапишина В. Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.- редактор Лапишина В. Т. Фоарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

С.В.Устинова

Ч.И.Садыхов

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетич ческая ценность
		1-4класс	белки	жиры	углевода		
1	4-й день 27.03.2025г./104,20руб./	3	5	6	7	8	
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 консервированный	50	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	750	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.	Зеленый горошек 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	

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар -бригадир С.В.Устинова
Калькулятор 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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
5-й день 28.03.2025г./104,20р./							
284-96	Омлет натуральный	175	21,9	33,14	3,4	287,41	
сб/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	
сб/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
Калькулятор
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 Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мясных, кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.