

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова

МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

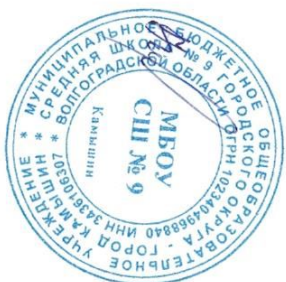
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	1-й День	1-4класс	3	5	6	7	8
	28.04.2025г./104,20руб./						
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8		138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165		199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
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
с6.96г.	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 Лапшина В.Т. И Сборника рецептов кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина 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
МЕНЮ
Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	2-й День 29.04.2025г /104,20 руб./	1-4 класс	3	5	6	7	8
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

Т.В.Кузнецова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и вузов							энергетическая
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	30.04.2025г./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 Лапшина В.Т. и Сборника рецептов кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Ч.И.Садыков

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова

