

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	6-й День	3	5	6	7	8	
	31.03.2025г./104,20руб./						
149/96	Каша молочная "Дружба"	210	10,08	6,3	49,56	190,47	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	715	23,505	19,53	86,905	628,88	
		5-11класс					
149/96	Каша молочная "Дружба"	225	10,84	8,18	51,75	209,81	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	730	24,265	21,41	89,095	648,22	

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 социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

С.В. Устинова
А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9



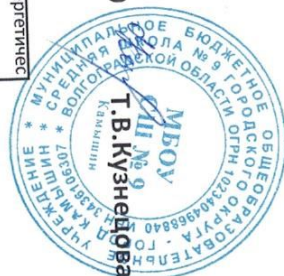
Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	7-й день	3	5	6	7	8	
	01.04.2025г /104,20 руб./						
403/96	Плов с говядиной	160	19,8	7,8	27,8	262,1	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	650	22,708	13,848	97,133	644,26	
	5-11класс						
403/96	Плов с говядиной	220	25,4	9,2	32,6	290	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	700	28,125	14,48	78,5	556,9	

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.Садыков
С.В.Устинова
А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й день	3	5	6	7		8
	02.04.2025г./104,20руб./						
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24		156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1		68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732		44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	545	10,966	18,36	60,872		559,1
		5-11 класс					
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283		185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32		82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484		37,968
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	590	12,493	20,52	60,887		594,98

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"

Ч.И.Садыков

Повар-бригадир
Калькулятор

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных классов					чекная	
№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ценност ь ккал
		1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	9-й День 03.04.2025г./104,20руб./	3	5	6	7	8
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5
		5-11 класс				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8

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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

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	
	10-й День 04.04.2025г./104,20р./	1-4класс				
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,11
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	36,07	21,7	131,6	551,81
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	41,95	20,06	125,6	570,65

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

Повар бригадир
Калькулятор
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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.