

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	03.02.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	180/7г.	180/7г.	30,44	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200г.	200г.	4,14	3,12	2,66	14,18	93,34
	Шоколадный батончик	шт.	шт.	26,2	1,05	9,66	28,14	205,8
	Итого			65	9,01	19,875	91,89	609,14
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	10/230г	10/230г	21,06	5,94	12,7	10,53	179,3
ТК-2024г.	Нагетсы куриные	70гр.	70гр.	30	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	17,54	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	23,39	25,41	72,45	755,1

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. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов
С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

для учащихся общеобразовательных школ									
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода		
1	04.03.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
403/96	Плов с говядиной	25/155гр.	25/155г.	51,9	21,4	5,6	40,6	294,6	
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,7	0,6	3,5	3,7	48,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530	
	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	12/250гр.	12/250гр.	23,7	3,6	7,176	5,24	99,08	
110/96	Котлета мясная с соусом №528	60/10гр.	60/10гр.	35,6	12,37	12,53	2,445	171,7	
тк/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	130гр.	9,3	5,7	6,1	22,9	163,6	
463/96	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Итого			75	23,44	29,28	65,39	621,3	

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



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода		
1	05.03.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
423/96	Тефтели в соусе	85/20гр.	85/20гр.	34,06	6,6	14,34	22,24	236,6	
472/96	Картофельное пюре	125гр.	125гр.	21,87	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2	
	Итого			65	14,05	22,7	70,31	592,8	
136/96	Суп рисовый с картофелем	200гр.	200гр.	13,6	4,98	3,93	15,2	115,3	
679/96	Блинчики с клубничной начинкой и маслом	2шт./9гр.	2шт./9гр.	55	3,465	4,18	36,37	206,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	24,87	34,28	185,68	1212,7	

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.Сарыхов

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9 Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1	06.03.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
	Мясо птицы тушеное в соусе №528	65/40гр.	65/40гр.	49,3	10,2	4,25	21,25	247,35
444/96	Каша гречневая рассыпчатая	130гр.	130гр.	9,3	5,2	0,6	34,8	201
463/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Итого			65	17,18	8,325	90,85	635,25
135/96	Суп с фрикадельками	11/200гр.	11/200гр.	22,66	9,9	6,24	15,86	157,82
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	180/3гр.	180/3гр.	21,59	3,465	4,18	36,37	206,5
3-97г	Ватрушка с сыром	70гр.	70гр.	25,9	5,2	8,8	31,2	194
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	19,165	19,22	112,43	669,52

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

Ч.И.Садыхов
С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

