

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	
					белки	жиры	углевода		
1	12.05.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
	Каша молочная манная с маслом	216/4гр.	216/4гр	26,56	3,465	4,18	36,37	206,5	
149/96	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с лимоном	200/7г.	200/7г.	4,65	0,6	0	29	111,2	
629/96	Шоколадный батончик	шт.	шт.	29,57	5,5	14,5	25,5	255	
	Итого			65	10,94	22,06	104,1	676,2	
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	17/250г	17/250г	27,34	6,76	4,68	11,96	107,1	
423/96	Тефтели в соусе №528	70/23гр	70/23гр	29,98	6,6	14,34	22,24	236,6	
469/96	Макаронные изделия	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	21,375	23,215	110,76	771,82	

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. Фоарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

СОГЛАСОВАНО

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	ккал
1	13.05.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
423/96	Тефтели в соусе	85/20гр.	85/20гр.	33,91	6,6	14,34	22,24	236,6
463/96	Каша гречневая вязкая	155гр.	155гр.	11,31	5,2	0,6	34,8	201
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,83	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,73	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	14,38	21,82	102,9	700,8
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	13/250гр.	13/250гр.	21,39	3,25	2,5	22	119,25
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/5гр.	200/5гр.	26,57	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр	200гр	22,82	0,4	0,4	9,8	42
	Итого			75	8,49	10,46	81,37	471,25

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапина В.Т. И Сборника рецептов кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калкулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова



Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1		1.4кгасс	5-11кл.		4	5	6	7	8
	14.05.2025г.								
	Жаркое по домашнему с мясом птицы								
395/96		60/100г.	60/100г.	58,63	17,42	8,81	20,3	232,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	19,195	12,29	55,1	419,4	
	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	11/250гр.	11/250гр.	23,07	9,9	6,24	15,86	157,82	
138/96									
ТК/96	Котлета мясная с соусом №528	60/10гр.	60/10гр.	35,34	12,37	12,53	2,445	171,67	
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	10,22	5,7	6,1	22,9	163,6	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	29,742	28,34	76,005	679,99	

Директор ООО "Комбинат" /

**Директор ООО "Комбинат
социального питания"**

Ч.И.Садыхов

Повар бригадир

Калыкулятор

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.

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	ккал
1	2	3		4	5	6	7	8
15.05.2025г.								
ТТК-2021г.	Окорочка отварные	95гр.	95гр.	47,32	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,215	8,445	97,81	675,45
135/96	Суп с фрикадельками	18/250гр.	18/250гр.	31,28	9,9	6,24	15,86	157,82
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	25,93	6,6	14,34	0,24	156,6
463/96	Каша пшениная вязкая	150гр.	150гр.	11,42	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	23,98	30,155	73,8	664,92

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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
		1-4 класс	белки	жиры	углевода	ккал
1	6-й день	3	5	6	7	8
	19.05.2025г./45руб/					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	580	9,065	15,681	74,8	544,75
		5-11 класс				
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	9,295	16,211	76,3	561,5

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Ч.И. САДЫХОВ

Повар-бригадир

С.В. Устинова

Калькулятор

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.