

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т. В. Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

для учащихся общеобразовательных школ									
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества				ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода		
1	2	3		4	5	6	7	8	
14.04.2025г.									
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	216/4гр.	216/4гр	26,56	3,465	4,18	36,37	206,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
629/96	Чай с лимоном	200/7г.	200/7г.	4,65	0,6	0	29	111,2	
	Шоколадный батончик	шт.	шт.	29,57	5,5	14,5	25,5	255	
	Итого			65	10,94	22,06	104,1	676,2	
	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	14,33	6,76	4,68	11,96	107,1	
401/96	Гуляш из говядины	25/45гр.	25/45гр	47,3	12,367	12,53	2,445	171,7	
464/96	Рис отварной вязкий	140гр.	140гр.	6,97	3,45	1,2	28,8	140,6	
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.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	24,352	21,88	78,005	606,24	

Меню разработано на основании Сборника рецептов блюд 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

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
В. Кузнецова



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса	Масса	цена	пищевые вещества				ккал
		порции	порции		белки	жиры	углевода	ценность	
		1-класс	5-11кл.						
1	15.04.2025г.	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	
129/96	Рассольник Ленинградский	250гр.	250гр.	17,01	5,25	0,25	8	55,5	
ТТК-2021г.	Куриный Кебаб	1шт.	1шт.	37,7	22,6	17	0	244	
463/96	Каша гречневая вязкая	165гр.	165гр.	11,34	5,7	6,1	22,9	163,6	
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			75	35,525	26,73	73,1	677,8	

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. Садыков
С.В. Устинова
А.А. Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9

СОГЛАСОВАНО

МБОУ
СШ № 9
1. В. Кузнецова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				ценность ккал
					белки	жиры	углевода		
1	16.04.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
395/96	Жаркое по Домашнему с мясом птицы	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	
139/96	Суп сырный с курицей	10/250гр.	10/250гр.	31,39	9,69	11,73	14,28	183,1	
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	25,93	6,6	14,34	0,24	156,6	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2	
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	24,305	30,27	91,08	767,8	

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калыкулатор

Ч.И. Садыков

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

Директор МБОУ СШ № 9

СОГЛАСОВАНО

И.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества				ккал
					белки	жиры	углевода	энергетическая ценность	
1	17.04.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
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	
136/96г.	Суп пшенный с картофелем	240гр.	240гр.	13,16	13	10,4	10,4	182	
387/96	Печень по строгановски	35/30гр.	35/30гр.	47,32	4,2	13,3	3,08	148,27	
463/96	Каша гречневая вязкая	120гр.	120гр.	8,15	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	24,68	33,275	71,18	680,77	

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор/Лапина В. Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапина В. Т. Фонарева 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

СОГЛАСОВАНО

Г. В. Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества				ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода		
1	18.04.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
286/96	Омлет натуральный с колбасой вареной	20/130г	20/130г.	55,75	12,35	18	2,6	224,6	
сб/96	Овощи порционные	30гр.	30гр.	2,88	0,83	0	0,833	6,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	14,955	21,475	38,233	418	
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	13/250гр	13/250гр.	21,49	3,25	2,5	22	119,25	
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/5гр	200/5гр.	26,47	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	471,3	

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.Садыхов

сб/т

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова

Боев

