

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й день 29.09.2025г./45руб./	1-4 класс 3	5	6	7	8	
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,25	194	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	Итого	480	19,825	14,425	59,85	503,1	
		5-11класс					
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31	210	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
	Итого	500	20,925	14,875	60,91	519,1	

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор
Ч.И. САДЫХОВ
3.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углеводы	
	2-й день 30.09.2025г /45 руб./	7-11 лет				
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	480	15,025	16,275	45	364,75
		12 лет и старше				
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	500	16,175	17,355	46,98	383,81

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

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова



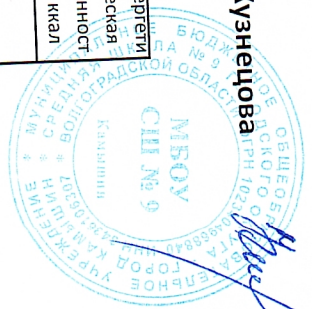
МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й День 01.10.2025г./45руб./	3	5	6	7		8
с6./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23		192,64
с6./96г.	Квашеная капуста с маслом	80гр.	0,84	0,09	4,98		22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	560	11,265	14,7	80,01		504,14
		12 лет и старше					
с6./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72		209,39
с6./96г.	Квашеная капуста с маслом	70гр.	0,735	0,078	4,357		19,25
182-2000	растительным	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
585/96	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6		186
	Компот	570	11,91	15,62	210,877		518,14
	Итого						

Меню разработано на основании Сборника рецептов,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редакторЛапшина 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
Калкулятор
З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова
Ч.И.САДЫХОВ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					8
1	4-й день		3	5	6	7	
	02.10.2025г./45руб./						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75		13,5	126,5
701-96г	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3		15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1		21,6	83,4
	Итого	520	14,35	5,15		50,9	466,9
		12 лет и старше					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989		14,7	137,5
701-96г	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3		15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1		21,6	83,4
	Итого	540	14,62	5,389		52,1	477,9

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор
3.А.Таранова
А.А.Спиридонова
Ч.И.САДЫХОВ

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.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода	ккал	ккал
	5-й день 03.10.2025г./45р./	1-4класс					
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
с6.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55	
		12 лет и старше					
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
с6.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5	

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир

3.Я.Таранова

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.