



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	1-й день 29.09.2025г./127,65руб./	1-4класс				
149/96	Каша молочная манная	230	5,75	7,25	40,8	138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	735	21,855	23,621	98,365	688,97
	12лет и старше					
149/96	Каша молочная манная	230	5,75	7,25	40,8	138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	735	21,855	23,621	98,365	688,97

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.

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

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	2-й день 30.09.2025г /127,65 руб./	1-4 класс				
сб/96ТТК	Котлета в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	825	33,275	20,047	108,29	826,54
		5-11класс				
сб/96ТТК	Котлета в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	825	33,275	20,047	108,29	826,54

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/лапшина в.г. и Сборника рецептур мучных кондитерских и мучных изделий для предприятий общественного питания в.г. фонарева г.с.

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

Повар бригадир
З.Я.Таранова
Калькулятор
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4 класс	пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
	3-й день 01.10.2025г./127,65руб./					
		200	17,42	8,81	20,3	232,5
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	60	0,8	0,1	2,6	14
сб.96г.	Овощи	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-2000	Булочка	25	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Компот	535	28,525	19,48	80,865	735,57
	Итого	5-11 класс				
		250	19,16	9,7	22,33	255,75
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	60	0,8	0,1	2,6	14
сб.96г.	Овощи	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-2000	Булочка	25	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Компот	585	30,265	20,37	82,895	758,82
	Итого					

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" Ч.И.Садыхов
Повар-бригадир 3.Я.Таранова
Калькулятор А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ
Т.В.Кузнецова



для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ						
№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
4-й День						
02.10.2025г./127,65руб./						
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7
	Зеленый горошек	50	0,733	1,873	1,733	50,66
с6.96г.	консервированный	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-200г	Булочка	25	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	200	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай	200	0,4	0,4	9,8	42
с6.96г.	Сок	775	42,638	21,344	55,298	709,03
	Итого					
		5-11 класс				
		110	30,2	4,4	0,5	158,2
439/96	Птица отварная	180	2,52	5,52	10,2	150,6
469/96	Макаронные изделия отварные					
	Зеленый горошек	30	0,55	1,405	1,3	38
с6.96г.	консервированный	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-200г	Булочка	25	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	200	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай	200	0,4	0,4	9,8	42
с6.96г.	Сок	795	43,975	21,996	56,765	775,27
	Итого					

000 "Комбинат социального питания" Ч.И.Садья

Директор ООО "Комбинат социального питания"
3.А.Таранова
Повар-бригадир
Калькулятор
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. Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ						
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	5-й день	1-4класс				
	03.10.2025г./127,65р./					
284-96	Омлет натуральный	210	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	Кукруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
		535	29,47	36,09	47,61	529,34
	Итого					
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	220	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	Кукруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	545	29,47	36,09	47,61	529,34

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

Повар бригадир 3.Я.Таранова
Калкулятор А.А.Спиридонова

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.