

Т.В.Кузнецова

СОГЛАСОВАНО

Що

CU/№ 9



для учащихся общеобразовательных школ и ссуз	
--	--

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ							энергетическая стоимость
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценность	
	1-й день	1-4класс	белки	жиры	углевода		
	01.09.2025г./127,65руб./						
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	
с6.96г.	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	
с6.96г.	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	

75.

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для коллективных и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кон

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социально питания"
З.В.Таранова

Повар-бригадир

А.А.Спиридонова

Калыкүлөтөр

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	2-й День	1-4 класс				
	02.09.2025г /127,65 руб./					
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/лашина в. и. и сорника рецептур мясных кондитерских и булочных изделий 2007г. редактор лашина в. и., фонарева т. с.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

(Signature)

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и УВЗ							Энергетическая кал
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценность ккал	
	3-й День	1-4 класс	белки	жиры	углевода		
	03.09.2025г./127,65руб./						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
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	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	535	28,525	19,48	80,865	735,57	
		5-11 класс					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75	
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	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	585	30,265	20,37	82,895	758,82	

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"

Ч.И. Садыков

Повар-бригадир
Калькулятор

З.Я. Таранова
А.А. Спиридонова

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ						
№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			чекная ценност ь ккал
	4-й День	1-4класс	белки	жиры	углевода	
	04.09.2025г./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
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	50	0,733	1,873	1,733	50,66
182-200	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.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	775	42,638	21,344	55,298	709,03
		5-11 класс				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
182-200	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.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	795	43,975	21,996	56,765	775,27

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

Повар -бригадир **З.Я.Таранова**

Калькулятор **А.А.Спиридонова**

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапина В.Т. и Сборника рецептов мясных, 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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
	5-й день 05.09.2025г./127,65р./	1-4класс	белки	жиры	углевода	
284-96	Омлет натуральный	210	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	Кукуруза 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	535	29,47	36,09	47,61	529,34
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	220	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	Кукуруза 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
Калькулятор А.А. Спиридонова

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.