

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9 *Т.В. Кузнецова*

СОГЛАСОВАНО



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
	1-й день	1-4 класс					
	05.11.2025г./127,65руб./						
149/96	Каша молочная манная	230	5,75	7,25	40,8	138,3	
		55	8,53	6,796	0,165	199,57	
23-97г.	Сыр	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	200	5,8	5,8	34,4	205,6	
642/96	Какао с молоком	735	21,855	23,621	98,365	688,97	
	Итого	12лет и старше					
		230	5,75	7,25	40,8	138,3	
149/96	Каша молочная манная	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
23-97г.	Сыр	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	200	5,8	5,8	34,4	205,6	
642/96	Какао с молоком	735	21,855	23,621	98,365	688,97	
	Итого						

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

редактор/Липина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Липина В.Т. Фонарева Г.С.

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социально питания"

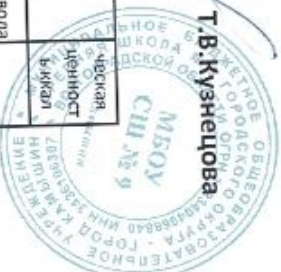
Повар-бригадир

Калькулятор

З.Р.Таранова

А.А.Спиридонова

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



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
	4-й День	1-4класс				
	06.11.2025г./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. Садыков

Повар-бригадир 3.А. Таранова

Калыкулатов 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
Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и ССУЗ							энергетическая ценность
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
			белки	жиры	углевода		
	5-й День 07.11.2025г./127,65р./	1-4класс					
284-96	Омлет натуральный	210	21,9	33,14	3,4	287,41	
сб/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	
сб/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
Калыкулятор

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

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