

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	углеводы		
1	1-й день 05.11.2025г./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					210
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31		103,5
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2		205,6
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
З.В. Таранова
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.

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В. Кузнецова

МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	4-й день 06.11.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
136/96	Суп пшеничный	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
701-96	Котлета запеченная в тесте	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Чай	520	14,35	5,15	50,9	466,9	
	Итого	12 лет и старше					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96	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"
 З.Я.Таранова
 Повар-бригадир
 А.А.Спиридонова
 Калькулятор
 Ч.И.САДЫХОВ

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.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Меню									
Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/									
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал		
			белки	жиры	углевода				
	5-й День 07.11.2025г./45р./	1-4класс							
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25			
сб.96г.	Морковь со сметанным 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			
сб.96г.	Морковь со сметанным 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
З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептов блюд и кондитерских 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. Фоначева Г.С.