

75.

Ч.И.САДЫХОВ

Калыкулатор

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и СУВ						
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
	7-й День	1-4 класс	белки	жиры	углевода	
	09.09.2025г./127,65 руб./					
403/96	Плов с говядиной	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	20	8,53	6,796	0,165	199,57
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	670	31,238	20,644	97,298	843,83
		5-11класс				
403/96	Плов с говядиной	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	20	8,53	6,796	0,165	199,57
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	720	36,655	21,576	101,67	859,07
Итого из оснований Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: 101,67 руб. 859,07 руб.						

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторами я. и. и спорника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для редактор лапшина я. и. фонарева и. с.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыков



Директор МБОУ СШ № 9

Муниципальное бюджетное
средняя школа
Волгоградской области
Камышин
СШ № 9
МБОУ
19.08.2023
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УПРАВЛЕНИЕ
ГОР. КАМЫШИНА
ВЛАСТЬ
19.08.2023

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ						энергетическая какая ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
1	8-й День	3	5	6	7	8
10.09.2025г./127,65руб./						
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7
с6.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3
23-97г.	Сыр	20	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	565	19,496	25,16	61,037	758,67
		5-11 класс				
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44
с6.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484	37,968
23-97г.	Сыр	20	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	610	21,023	27,32	61,052	794,55

Итого	610	21,023	21,023
-------	-----	--------	--------

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, изданий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных изделий

Ч.И.Садыков

А.А.Спиридонова

Повар-бригадир

Калыкулатор



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и ССУЗ						чекная ценность в ккал
№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			
		1-4класс	белки	жиры	углевода	
9-й День						
11.09.2025г./127,65руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
сб.96г.	Овощи	30	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-200	Булочка	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Компот	600	28,68	22,251	79,705	787,07
	Итого					
		5-11 класс				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
сб.96г.	Овощи	25	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-200	Булочка	200	0,4	0,4	44,6	186
588/96	Компот	640	30,575	23,777	83,845	814,37
	Итого					

ООО "Комбинат социального питания" Ч.М.Садыков

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

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 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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	10-й день	1-4класс				
	12.09.2025г./127,65р./					
297/96	Запеканка из творога	200	26,77	11,58	65,66	301,11
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	36,07	21,7	131,6	551,81
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	230	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	650	41,95	20,06	125,6	570,65

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар бригадир
Калькулятор

3.Я.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.