

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9 Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
6-й день	10.11.2025г./127,65руб./	1-4класс				
149/96	Каша молочная "Дружба"	230	10,84	8,18	51,75	209,81
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	735	26,945	24,551	109,32	760,48
		12 лет и старше				
149/96	Каша молочная "Дружба"	230	10,84	8,18	51,75	209,81
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	735	26,945	24,551	109,32	760,48

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. Фоарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социально питания"
Повар-бригадир 3.Д. Таранова
Калькулятор А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и ССУЗ						
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	7-й день	1-4 класс				
	11.11.2025г /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

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина Я. И. и сборника рецептур мясных, кондитерских и овощных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина Я. И. и сборника рецептур мучных кондитерских и овощных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина Я. И.

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

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 9  Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й День	3	5	6	7	8	
	12.11.2025г./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	
сб.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	
сб.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	

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. Фоначева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"



Ч.И. Садыков

Повар-бригадир
Калькулятор

З.А. Таранова
А.А. Спиридонова



МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции 1-4класс	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
	9-й день					
	13.11.2025г./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
23-97г.	Сыр	30	8,53	6,796	0,165	199,57
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	28,68	22,251	79,705	787,07
		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
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	640	30,575	23,777	83,845	814,37

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

Повар-бригадир **З.Д.Таранова**

Калькулятор **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 и ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	10-й День	1-4класс				
	14.11.2025г./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 3.Я.Таранова
Калькулятор А.А.Спиридонова 

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редактор Лапина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фоарева Г.С.