

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	6-й день 10.11.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	580	9,065	15,681	74,8	544,75	
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	600	9,295	16,211	76,3	561,5	

Директор "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калыкулатор
Ч.И. САДЫХОВ
З.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.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9 Ивант.В. Кузнецова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	к/калор	
	7-й день 11.11.2025г /45 руб./	7-11 лет					
	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	
110/96	Квашеная капуста с маслом	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	растительным	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	Итого	580	17,565	11,115	76,28	515,5
		12 лет и старше					
		250г.	16,25	7,88	14,8	221,7	
110/96	Борщ из свежей капусты	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	Итого	600	18,865	11,745	77,58	533,2

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.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 7-11 лет	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й день 12.11.2025г./45руб./	3	5	6	7		8
138/96	Суп гороховый	230гр.	16,03	13	15		194
7196г.	Морковь со сметаным соусом	60гр.	0,3	0,1	2,6		14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8		42
	Итого	580	18,105	16,88	40,6		353,5
		12 лет и старше					
138/96	Суп гороховый	230гр.	17,42	14,13	16,3		210,9
7196г.	Морковь со сметаным соусом	60гр.	0,8	0,1	2,6		14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8		42
	Итого	600	19,995	18,01	41,9		370,4

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"
Повар-бригадир
Калькулятор

З.А.Таранова
А.А.Спиридонова
Ч.И.САДЫХОВ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетич ческая
			белки	жиры	углевода	в ккал	
1	9-й день	7-11 лет	3	5	6	7	8
	13.11.2025г./45руб./						
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/200	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	550	14,965	28,081	62,6	565,1	
		12 лет и старше					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
182/200	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	570	15,235	29,211	63,904	581,1	

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир 3.Я.Таранова
Калькулятор А.А.Спиридонова
Ч.И.Садыхов

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. 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 блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность		
			белки	жиры	углевода	ккал	ккал		
	10-й день	7-11 лет							
	14.11.2025г./45р./								
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5			
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384			
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34			
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,84			
		12 лет и старше							
136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67			
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384			
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34			
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692,01			

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

 А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ
З.Я. Таранова

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