

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

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Министерство образования Республики Беларусь							энергетическая ценность
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ							
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ценность	
		1-4класс	белки	жиры	углевода		
	6-й День 13.10.2025г./127,65руб./						
	Каша молочная "Дружба"	230	10,84	8,18	51,75	209,81	
149/96	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
23-97г.	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6	
642/96	Какао с молоком	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	735	26,945	24,551	109,32	760,48	
	Итого	12лет и старше					
	Каша молочная "Дружба"	230	10,84	8,18	51,75	209,81	
149/96	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
23-97г.	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200	5,8	5,8	34,4	205,6	
642/96	Какао с молоком	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	Сок	735	26,945	24,551	109,32	760,48	
	Итого						

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.

Директор ООО "Комбинат социально питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

З.Д. Таранова
А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	7-й День					
	14.10.2025г /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
	Зеленый горошек	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	консервированный	200	0,4	0,4	9,8	42
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Компот	670	31,238	20,644	97,298	843,83
	Итого					
		5-11класс				
		220	25,4	9,2	32,6	290
403/96	Плов с говядиной	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-2000	Булочка	20	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Зеленый горошек	200	0,4	0,4	9,8	42
сб.96г.	консервированный	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Компот	720	36,655	21,576	101,67	859,07
	Итого					

на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. изданных в г. Москва, издательство "Кулинария".

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/лампина в.и. и сороника рецептов мучных кондитерских и овощных изделий 2007 редактор Лампина в.и. фонарева и.с.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

3.Д.Таранова
А.А.Спиридонова

Ч.И.Сардыков

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9  Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4 класс	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й День	3	5	6	7	8	
	15.10.2025г./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 Лапшина В.Т. и Сборника рецептов кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

3.Я.Таранова

Повар-бригадир

А.А.Спиридонова

Калькулятор

Ч.И.Садыхов




СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал	
			белки	жиры	углевода		
	9-й День	1-4класс					
	16.10.2025г./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					
			125	12,9	7,13	17,44	165,5
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе		180	6,57	5,976	5,84	145,8
463/96	Каша гречневая		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	23,717	83,845	814,37
	Итого						

ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.Садыр

Директор ООО "Комбинат социального питания"
3.Я.Таранова
Ч.И.Садыков

Повар-бригадир
А.А.Спиридонова

Калыкулятор

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 *М.В. Кузнецова*
 Канашин

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы		
	10-й день						
	17.10.2025г./127,65р./						
297/96	Запеканка из творога	200	26,77	11,58	65,66	301,11	
сб.96г.	Стушенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3	
сб.96г.	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
сб.96г.	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.	Стушенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3	
сб.96г.	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 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.