

МЕНО

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		
	1-й День	1-4класс					
	15.09.2025г./127,65руб./						
149/96	Каша молочная манная	230	5,75	7,25	40,8		138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165		199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
сб.96г.	Сок	200	5,8	5,8	34,4		205,6
642/96	Какао с молоком	735	21,855	23,621	98,365		688,97
	Итого	12лет и старше					
		230	5,75	7,25	40,8		138,3
149/96	Каша молочная манная	55	8,53	6,796	0,165		199,57
23-97г.	Сыр	50	1,375	3,375	13,2		103,5
182-2000	Булочка	200	0,4	0,4	9,8		42
сб.96г.	Сок	200	5,8	5,8	34,4		205,6
642/96	Какао с молоком	735	21,855	23,621	98,365		688,97
	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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социально питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

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	
	2-й день	1-4 класс				
	16.09.2025г / 127,65 руб./					
с6/961ТТК	Котлета в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
с6.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
с6./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	825	33,275	20,047	108,29	826,54
		5-11класс				
с6/961ТТК	Котлета в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
с6.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
с6./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	825	33,275	20,047	108,29	826,54

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/лампина в.и. и сорника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лампина в.и. Фоначева И.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"
З.А. Таранова
Повар бригадир
Калькулятор
А.А. Спиридонова
Ч.И. Садыков

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и УВЗ							Энергетическая калорийность ккал
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
		1-4 класс	белки	жиры	углевода		
3-й день							
17.09.2025г./127,65руб./							
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	535	28,525	19,48	80,865	735,57	
		5-11 класс					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	585	30,265	20,37	82,895	758,82	

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.Сарыхов

Повар-бригадир
Калькулятор

З.А.Таранова
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и ССУЗ						
№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			калорийность в ккал
	4-й день	1-4класс	белки	жиры	углевода	
	18.09.2025г./127,65руб./					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	50	0,733	1,873	1,733	50,66
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	775	42,638	21,344	55,298	709,03
		5-11 класс				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	795	43,975	21,996	56,765	775,27

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

Повар-бригадир **З.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., Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
МЕНЮ

Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и СДО						
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	5-й день 19.09.2025г./127,65р./					
		1-4класс				
284-96	Омлет натуральный	210	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	535	29,47	36,09	47,61	529,34
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	220	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,3	108,2
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	545	29,47	36,09	47,61	529,34

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 Лапина В.Т. и Сборника рецептов мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фоарева Г.С.