



Директор МБОУ СШ № 3

МЕИНО

Для учащихся общеобразовательных учреждений

МЕНЮ									
Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ									
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				ценность		
			белки	жиры	углевода	ккал			
	1-й День	1-4класс							
	20.10.2025г./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			
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6			
	Итого	735	21,855	23,621	98,365	688,97			
		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								

..... Сводника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Лапина В.Т. Фонарева Г.С.

Меню разработано на основе рецептур кондитерских и булочных изделий 2000 г. редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000 г. редактор Лапшина В.Т.

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социально питания"
З.В.Таранова

Повар-бригадир

А.А.Спиридонова

Калькулятор

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ							энергетическая
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценность	
			белки	жиры	углевода		
2-й день							
21.10.2025г /127,65 руб./							
сб./96ТТК	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	
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	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	825	33,275	20,047	108,29	826,54	
		5-11класс					
сб./96ТТК	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	
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	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./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 рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор: лапина в.и. и спортивная рецептур мясных кондитерских и булочных изделий для: редактор лапина в.и. фонарева т.с.

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

Ч.И. Садыков

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ						
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
3-й День						
22.10.2025г./127,65руб./						
		1-4 класс				
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				
		250	19,16	9,7	22,33	255,75
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	60	0,8	0,1	2,6	14
сб.96г.	Овощи	50	1,375	3,375	13,2	103,5
182-2000	Булочка	25	8,53	6,796	0,165	199,57
23-97г.	Сыр	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Компот					
	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/Лашина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лашина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.Садыков

Повар-бригадир
Калькулятор

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова




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



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ						
№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
	4-й День	1-4класс	белки	жиры	углевода	
	23.10.2025г./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

Ч.И.Сарды

Директор ООО "Комбинат социального питания" Ч.И. Садыков
 3.А. Таранова
 Повар-бригадир А.А. Спиридонова
 Калькулятор
 Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
 редактор Лапина В.Т. и Сборника рецептур мясных 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 и ОВЗ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ				ЭНЕРГИЯ ЧЕЛОВЕКА		
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	5-й День	1-4класс				
	24.10.2025г./127,65р./					
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

З.Я.Таранова
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 мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фонарева Г.С.