

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9  Т.В. Кузнецова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4 класс	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й День 20.10.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,25	194	
182/2000	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	480	19,825	14,425	59,85	503,1	
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31	210	
182/2000	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	500	20,925	14,875	60,91	519,1	

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калыкулатов
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 мясных, кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапшина В.Т. Фоначева Г.С.

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	к/калор	
	2-й день 21.10.2025г /45 руб./	7-11 лет					
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	480	15,025	16,275	45	364,75	
		12 лет и старше					
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	500	16,175	17,355	46,98	383,81	

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. Фокарева 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 блюда	Масса порции 1-4 класс	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й День 22.10.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	560	11,265	14,7	80,01	504,14	
		12 лет и старше					
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	11,91	15,62	210,877	518,14	

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. Фофанова Г.С.

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

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В.Кузнецова



МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	4-й День 23.10.2025г./45руб./	1-4класс	3	5	6	7	8
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5		126,5
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8		257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого	520	14,35	5,15	50,9		466,9
		12 лет и старше					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7		137,5
701-96	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8		257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого	540	14,62	5,389	52,1		477,9

Директор ООО "Комбинат социального питания" Ч.И.САДЫХОВ
 Повар-бригадир З.Я.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. Фоначева Г.С.

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



МЕНЮ
 Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
		1-4класс	белки	жиры	углевода	ккал
	5-й день 24.10.2025г./45р./					
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55
		12 лет и старше				
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5

Директор ООО "Комбинат социального питания" *Ч.И.САДЫХОВ*
 Повар-бригадир *3.Я.Таранова*
 Калкулятор *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.