

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ							энергетическая ценность
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
	6-й день	1-4класс	белки	жиры	углевода		
	22.09.2025г./127,65руб./						
149/96	Каша молочная "Дружба"	230	10,84	8,18	51,75	209,81	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
642/96	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	735	26,945	24,551	109,32	760,48	
		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		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	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	735	26,945	24,551	109,32	760,48	

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 социально питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9
ГОРОДА КАМЫШЛИН
КАМЫШЛИНСКИЙ РАЙОН
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	7-й день 23.09.2025г /127,65 руб./	1-4 класс				
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 консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
с6.96г.	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Итого	670	31,238	20,644	97,298	843,83
		5-11класс				
403/96	Плов с говядиной	220	25,4	9,2	32,6	290
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 консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
с6.96г.	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
585/96	Итого	720	36,655	21,576	101,67	859,07

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

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

Ч.И. Садыков

Т.В. Кузнецова
Директор МБОУ СШ № 9

МЕНО

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ							Энергетическая ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	
			белки	жиры	углевода		
		1-4 класс					
		3	5	6	7	8	
	1 8-й день						
	24.09.2025г./127,65руб./						
423/96	Тфтели 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					
		130	5,85	12,7	0,283	185,072	
423/96	Тфтели в соусе	180	4,32	2,64	1,32	82,44	
472/96	Картофельное пюре	30	0,548	1,404	1,484	37,968	
сб.1996г	Кукуруза консервированная	20	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	44,6	186	
588/96	Компот	610	21,023	27,32	61,052	794,55	
	Итого						

586/50	Итого	610	21,025	21,025	100%
Меню разработано на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.г. редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С. «<u> </u>» <u> </u> 20<u> </u>г. Ч.И. Садыков					

Ч.И.Садыков

Повар-бригадир

А.А.Спиридонова

Калькулятор

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			чекная ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
	9-й день	1-4класс				
	25.09.2025г./127,65руб./					
сб./9б	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
4б3/9б	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
сб./9бг.	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
585/9б	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	28,68	22,251	79,705	787,07
		5-11 класс				
сб./9б	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
4б3/9б	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб./9бг.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
23-97г.	Сыр	25	8,53	6,796	0,165	199,57
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/9б	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	640	30,575	23,777	83,845	814,37

Ч.И.Садыков

Директор ООО "Комбинат социального питания"

З.Д.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/Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000: редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №9

Т.В.Кузнецова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	10-й день	1-4класс				
	26.09.2025г./127,65р./					
297/96	Запеканка из творога	200	26,77	11,58	65,66	301,11
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	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.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	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

3.Я.Таранова

Калькулятор

А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. фонарева Г.С.