

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		
	6-й День	1-4класс					
	27.10.2025г./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	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	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	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6	
642/96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	Итого	735	26,945	24,551	109,32	760,48	

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.

Директор ООО "Комбинат социально питания"
Повар-бригадир **З.Я. Таранова**
Калькулятор **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		
	7-й день 28.10.2025г / 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	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					
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	30	0,55	1,405	1,3	38	
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	720	36,655	21,576	101,67	859,07	
	Итого						

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/лашина в.л. и сороника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, глав. редактор лашина в.л. Чонарева л.с.

Директор ООО "Комбинат социального питания"
 3.Я.Таранова
 Повар бригадир
 А.А.Спиридонова
 Калькулятор
 Ч.И.Сарыхов

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й день	3	5	6	7		8
	29.10.2025г./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 Лапина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фоарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального 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

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ						
№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ценност ь ккал
			белки	жиры	углевода	
9-й День						
30.10.2025г./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				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	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
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
Итого		640	30,575	23,777	83,845	814,37

Ч.И.Сарыхов

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И. Садыков

Повар -бригадир

З.А. Таранова

Калькулятор

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 мучных кондитерских и булочных изделий 2000г- редактор Лапина В.Т. фонарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО
 Т. В. Кузнецова
 Директор МБОУ СШ № 9



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	
	10-й День	1-4класс				
	31.10.2025г./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 **З.Я.Таранова**
 Калькулятор **А.А.Спиридонова**

Меню разработано на основании Сборника рецептов 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.