

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
					белки	жиры	углеводы	
1	05.11.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
	Омлет натуральный с колбасой вареной	20/110г	20/110г	64,14	12,35	18	2,6	224,6
286/96	Овощи порционные	30гр.	30гр.	3,41	0,83	0	0,833	6,5
сб/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,4	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Итого			75	14,955	21,475	38,233	418
153/96	Суп гречневый с картофелем	250гр.	250гр.	15,02	13	10,4	10,4	182
403/96	Плов с говядиной	27/125г	27/125г	62,53	21,4	5,6	40,6	294,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,4	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			85	36,175	19,48	85,8	663,5

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.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9  Т.В. Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	
1	06.11.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
1	Куриный Кебаб	1шт.	1шт.	44,05	22,6	17	0	244
ТТК-2021г.	Икра кабачковая	20г.	20г.	7,25	0,6	3,5	3,7	48,5
сб./96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	13,23	6,24	0,72	41,76	241,2
469/96	Макаронные изделия отварные	50гр.	50гр.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Булочка Молочная	200г.	200г.	5,42	0,6	0	29	111,2
588/96	Компот из сухофруктов	Итого		75	31,415	24,6	87,66	748,4
	Рассольник Ленинградский	4/200г.	4/200г.	17,62	5,25	0,25	8	55,5
129/96	Оладьи печеночные	50гр.	50гр.	46,7	14,88	6,24	11,3	161,4
425-96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	13,23	6,24	0,72	41,76	241,2
469/96	Макаронные изделия отварные	50гр.	50гр.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Булочка Молочная	200г.	200г.	2,4	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай с сахаром	Итого		85	28,15	10,69	95,86	645

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.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В. Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Масса	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
		порции	порции		белки	жиры	углеводы	
		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7
1	07.11.2025г.	2	3					8
401/96	Гуляш из говядины	30/20гр.	30/20гр.	59,04	12,37	12,53	2,445	171,67
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	8,51	3,45	1,2	28,8	140,55
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,4	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	17,592	17,2	66,045	499,12
138/96	Суп гороховый с картофелем	240гр.	240гр.	14,14	9,9	6,24	15,86	157,82
	Куриная грудка с овощами в соусе №528	55/20гр.	55/20гр.	51,11	26	4,8	4,7	164
сб/96	соусе №528	130гр.	130гр.	12,3	5,7	6,1	22,9	163,6
463/96	Каша гречневая вязкая	50гр.	50гр.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,4	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Чай с сахаром			85	43,375	20,62	78,26	672,32
	Итого							

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
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И. Садыков
З.Р. Таранова
А.А. Спиридонова