

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

для учащихся общеобразовательных школ										Энергетич еская ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества					
					белки	жиры	углевода			
		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8	
1	08.09.2025г.	2	3							
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	26,36	6,6	14,34	0,24	156,6		
472/96	Картофельное пюре	140гр.	140гр.	21,35	5,475	4,98	5,87	141,5		
с6./96	Икра кабачковая	60г.	60г.	18,39	0,6	3,5	3,7	48,5		
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5		
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,68	0,6	0	29	111,2		
	Итого			75	14,65	26,2	52,01	561,3		
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	19,6	13	10,4	10,4	182		
403/96	Плов с говядиной	30/155г	30/155г	59,08	21,4	5,6	40,6	294,6		
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5		
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4		
	Итого			85	36,175	19,48	85,8	663,5		

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. Фонова 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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества	энергетическая ценность ккал			
					белки	жиры	углевода		
		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
1	09.09.2025г.	2	3						
	Омлет натуральный с колбасой вареной	40/125г.	40/125г.	65,8	12,35	18	2,6	224,6	
286/96	Овощи порционные	30гр.	30гр.	2,88	0,83	0	0,833	6,5	
сб/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Итого			75	14,955	21,48	38,233	418	
	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр	17,99	6,76	4,68	11,96	107,1	
120/96	Жаркое по домашнему с говядиной	25/110гр.	25/110гр.	60,69	17,42	8,81	20,3	232,5	
394/96	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Итого			85	25,955	16,97	67,06	526,52	

Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. 2000г. редактор Лапшина В. Г. Фонарева Г. С.

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"

Ч.И.Садыхов

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

Повар бригадир
Калькулятор

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

ПЛАНТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества	Энергетическая ценность ккал		
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7
1	10.09.2025г.	2	3					
с6/96	Ежики мясные с сыром	60/13гр.	60/13гр.	45,65	11,1	7,81	2,97	126
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	23,03	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	18,35	16,27	43,64	454,4
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	13/250г.	13/250г.	25,44	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	55/10гр.	55/10гр.	42,06	14,88	6,24	11,3	161,44
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,18	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			85	28,15	10,69	95,86	645,04

Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

С. Т. Фонарева Г. С.

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"

Ч.И.Садыков

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

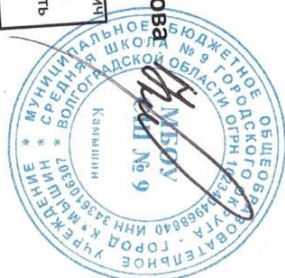
Повар бригадир

Калькулятор

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



ПЛАТНОЕ МЕНЮ									
для учащихся общеобразовательных школ									
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Масса	Цена	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
		порции	порции		белки	жиры	углевода		
		1-4класс	5-11кл.						
		2	3	4	5	6	7	8	
1	11.09.2025г.								
387/96	Печень по строгановски	45/30гр.	45/30гр.	57,5	4,2	13,3	3,08	148,27	
469/96	Макароньы отварные	150гр.	150гр.	11,18	6,24	0,72	41,76	241,2	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	12,215	17,495	79,64	576,372	
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	12,82	9,9	6,24	15,86	157,82	
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	70/25гр.	70/25гр.	57,11	26	4,8	4,7	164	
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	130гр.	8,75	5,7	6,1	22,9	163,6	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			85	43,375	20,615	78,26	672,32	

основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

2000г.-редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

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.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.Садыков

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

Повар бригадир

Калькулятор

(Handwritten signatures)

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	
		1-4кл.	5-11кл.		белки	жиры	углевода		ккал	ккал
1	12.09.2025г.	2	3	4	5	6	7	8		
401/96	Гуляш из говядины	35/35гр	35/35гр	61,49	12,37	12,53	2,445	171,7		
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	7,19	3,45	1,2	28,8	140,6		
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5		
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4		
	Итого			75	17,592	17,2	66,045	499,12		
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	18	6,76	4,68	11,96	107,1		
679/96	Блинчики с клубничной начинкой и маслом	3шт./3гр	3шт./3гр	60,68	3,465	4,18	36,37	206,5		
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5		
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4		
	Итого			85	12	12,34	83,13	500,5		

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.Садыхов
З.Д.Таранова
А.А.Спиридонова