

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества				энергетическая ценность
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	ккал	
1	13.10.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
	Оладьи печеночные с соусом №528	50/10гр	50/10гр	47,89	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	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	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,42	0,6	0	29	111,2	
588/96	Итого			75	23,925	10,34	96,09	623,8	
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	250г.	17,62	5,25	0,25	8	55,5	
425-96	Оладьи печеночные	50гр.	50гр.	46,7	14,88	6,24	11,3	161,4	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	13,23	6,24	0,72	41,76	241,2	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,4	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			85	28,145	10,69	95,86	645	

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапина В.Т. И Сборника рецептов кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фоарева 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 порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	
1	14.10.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
	Жаркое по домашнему с говядиной	25/110г.	25/110г.	67,55	17,42	8,81	20,3	232,5
395/96	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	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	19,195	12,29	55,1	419,4
	Суп томатный с рыбными консервами	10/250гр.	10/250гр.	24,2	7,95	2,3	25,1	150,8
190/97	Омлет натуральный с сыром	10/105гр.	10/105гр.	53,35	12,35	18	2,6	224,6
286/96	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	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
628-96г.	Итого			85	22,08	23,78	62,5	562,3

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.Д. Таранова
А.А. Спиридонова

(Signature)

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9

СОГЛАСОВАНО

Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	ккал	
1	15.10.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
ТТК-2021г.	Куриный Кебаб	1шт.	1шт.	44,05	22,6	17	0	244	
сб./96	Икра кабачковая	20г.	20г.	7,25	0,6	3,5	3,7	48,5	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	13,23	6,24	0,72	41,76	241,2	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,42	0,6	0	29	111,2	
Итого				75	31,415	24,6	87,66	748,4	
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	14,14	5,94	12,7	10,53	179,3	
ТТК-2024г.	Нагетсы куриные	3 шт.	3 шт.	47,17	10,2	4,25	21,25	247,35	
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	16,24	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	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	23,39	25,41	72,45	755,05	

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.Садыков

3.Д.Таранова

Повар бригадир

А.А.Спиридонова

Калькулятор

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9
Т.В.Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

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	8
1	16.10.2025г.	2	3						
401/96	Гуляш из говядины	30/20гр.	30/20гр.	59,04	12,37	12,525	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	250гр.	250гр.	14,14	9,9	6,24	15,86	157,82	
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	55/20гр.	55/20гр.	51,11	26	4,8	4,7	164	
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	130гр.	12,3	5,7	6,1	22,9	163,6	
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	43,375	20,615	78,26	672,32	

Содержит блюда и кулинарные изделия для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

ОБЩЕСТВЕННАЯ ПИТАНИЕ

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. Фоарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.Садыков

З.Я.Таранова

Повар бригадир

Калькулятор

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества				ценность ккал
					белки	жиры	углевода	энергетическая	
1	17.10.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
	Котлета из куриной грудки								
ТТК-2021г.	"Сюрприз"	60/10/10	60/10/10	53,36	10,2	4,25	21,25	247,35	
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	14,19	5,2	0,6	34,8	201	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	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	17,175	8,325	90,85	635,25	
	Суп пшенный с картофелем и тушенкой	10/250г	10/250г	21,04	13	10,4	10,4	182	
136/96г.	Котлета мясная	60гр.	60гр.	42,32	12,37	12,53	2,445	171,7	
ТТК/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	14,19	5,7	6,1	22,9	163,6	
463/96	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			85	32,842	32,5	70,545	704,17	

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"
Повар бригадир
Калькулятор

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