

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	углевода	
		1-класс	5-11кл.					
1	27.10.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
423/96	Тефтели в соусе	60/30гр.	60/30гр.	31,17	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	13,23	6,24	0,72	41,76	241,2
сб./96	Икра кабачковая	60г.	60г.	20,13	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,42	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	15,415	21,94	109,9	741
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченной	14/250гр	14/250гр	33,15	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	60/30гр	60/30гр	31,17	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	13,23	6,24	0,72	41,76	241,2
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	19,035	26,08	111,2	801,1

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

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир
Калыкулятор

Ч.И.Садыхов

З.Р.Таранова

А.А.Спиридонова

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	
					белки	жиры	углевода		
		1-4клас	5-11кл.		5	6	7	8	
1	28.10.2025г.	2	3	4					
393/97	Сосиски отварные	1 шт.	1 шт.	30,6	6,6	14,34	0,24	156,6	
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	26,44	5,475	4,98	5,87	141,5	
сб./96	Икра кабачковая	30г.	30г.	10,51	0,6	3,5	3,7	48,5	
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			75	14,45	26,3	44,61	533,5	
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр	20,01	6,76	4,68	11,96	107,1	
394/96	Жаркое по домашнему с говядиной	20/100гр.	20/100гр.	57,54	17,42	8,81	20,3	232,5	
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	25,955	16,97	67,06	526,52	

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. Садыков

З.А. Таранова

Повар бригадир

А.А. Спиридонова

Калькулятор

Лапшина В.Т.

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
		1-4 класс	5-11 кл.		белки	жиры	углевода	ккал
1	29.10.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	44,64	26	4,8	4,7	164
сб/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	22,91	5,475	4,98	5,87	141,5
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	33,25	13,26	45,37	492,4
138/96	Суп с фрикадельками куриными	17/250гр.	17/250гр.	21,04	9,9	6,24	15,86	157,82
тк/96	Котлета мясная	60гр.	60гр.	42,32	12,37	12,53	2,445	171,67
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	14,19	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	29,742	28,34	76,005	679,99

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.Я. Таранова
А.А. Спиридонова




ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9 **Т.В. Кузнецова**

Для учащихся общеобразовательных школ

Итого: 182,00 руб.

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества				энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	ккал	
1	30.10.2025г.	2	3	4	5	6	7	8	
443/96	Рагу с окорочками	60/130г.	60/130г.	52,89	13,85	8,19	12,68	180,18	
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30г.	30г.	11,64	0,18	0,06	1,26	5,97	
182/2000	Булочка Молочная	50г.	50г.	5,05	3,95	4,7	27,75	169	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,42	0,6	0	29	111,2	
	Итого			75	18,575	12,95	70,685	466,35	
136/96г.	Суп пшениный с картофелем	250г.	250г.	12,86	13	10,4	10,4	182	
672/96	Вареники с картофелем и сметанным соусом	160/5г.	160/5г.	64,69	19,78	11,82	59,77	427,2	
182/2000	Булочка Молочная	50г.	50г.	5,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200г.	200г.	2,4	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			85	34,56	25,695	105	796,1	

...бюджет на питание в столовой на 2025-2026 гг. ...

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. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

Садых

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-класс	5-11кл.					
1		2	3	4	5	6	7	8
	31.10.2025г.							
387/96	Печень по строгановски	35/25гр	35/25гр.	54,32	4,2	13,3	3,08	148,3
469/96	Макароны отварные	150гр.	150гр.	13,23	6,24	0,72	41,76	241,2
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	12,215	17,495	79,64	576,37
139/96	Суп вермишелевый с картошкой и курицей	25/250гр	25/250гр.	29,91	3,25	2,5	22	119,25
	Блинчики с мясом птицы с маслом	1шт/6гр	1шт/6гр.	47,64	14,3	20,2	35,3	866,2
сб./96	Булочка Молочная	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							
	Итого			85	19,325	26,175	92,1	1172,4

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Ч.И. Садыков
Повар бригадир **З.Я. Таранова**
Калькулятор **А.А. Спиридонова**