

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 ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1	16.12.2024г.	2	3	4	5	6	7	8
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	220/5гр	220/5гр	32,82	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200г.	200г.	5,98	3,12	2,66	14,18	93,34
	Шоколадный батончик	шт.	шт.	22,15	1,05	9,66	28,14	205,8
	Итого			65	9,01	19,875	91,89	609,14
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушеной	16/250гр	16/250гр	24,28	4,98	3,93	15,2	115,3
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр	85/30гр	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	19,595	22,47	114	780

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

С.В.Устинова

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 ккал	
		1-класс	5-1кл.		белки	жиры	углевода		
1	17.12.2024г.	2	3	4	5	6	7	8	
449/96	Плов с куриной грудкой	60/145гр.	60/145гр.	48,63	21,4	5,6	40,6	294,6	
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,26	0,6	3,5	3,7	48,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530	
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	9/250гр.	9/250гр.	19,12	3,6	7,176	5,24	99,08	
ТТК-2024г.	Нагетсы куриные	70гр./2шт	70гр./2шт.	28,73	10,2	4,25	21,25	247,35	
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	21,04	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	21,05	19,88	67,16	674,8	

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.Садыхов

С.В.Устинова

А.А.Спиридонова



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

Для учащихся общеобразовательных школ

для учащихся общеобразовательных школ										Энергетическая ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества					
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода			
1	18.12.2024г.	2	3	4	5	6	7	8		
423/96	Тефтели в соусе	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6		
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	22,73	5,475	4,98	5,87	141,5		
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5		
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2		
	Итого			65	14,05	22,7	70,31	592,8		
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	16/250гр.	16/250гр.	22,93	9,9	6,24	15,86	157,82		
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки с соусом №528	70/15гр.	70/15гр.	37,59	22,6	17	0	244		
464/96	Каша ячневая	150гр.	150гр.	6	5,7	6,1	22,9	163,6		
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5		
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2		
	Итого			75	54,23	55,41	151,27	1372,9		

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.Садыхов
С.В.Устинова
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 ккал
					белки	жиры	углевода		
		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
1	19.12.2024г.								
	Мясо птицы тушеное в соусе №528								
444/96		70/30гр.	70/30гр.	48,61	10,2	4,25	21,25	247,35	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	10,28	5,2	0,6	34,8	201	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	17,18	8,325	90,85	635,25	
135/96	Суп с фрикадельками	13/250гр.	13/250гр.	22,34	9,9	6,24	15,86	157,82	
387/96	Печень по строгановски	35/20г.	35/20г	39,7	4,2	13,3	3,08	148,27	
463/96	Каша гречневая вязкая	100гр.	100гр.	6,85	5,7	6,1	22,9	163,6	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	21,575	29,115	76,64	656,592	

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

Директор ООО "Комбинат

Ч.И.Садыхов

С.В.Устинова

Повар бригадир

А.А.Спиридонова

Калькулятор

Садыхов

Устинова

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	20.12.2024г.	2	3	4	5	6	7	8	
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	70/15гр.	70/15гр.	37,59	22,6	17	0	244	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2	
685,687/96	Пирожок сдобный с повидлом	100гр.	100 гр	14,53	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	30,615	21,195	76,56	672,1	
	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	10/250г	10/250г	17,74	13	10,4	10,4	182	
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	180/6гр	180/6гр.	24,81	3,465	4,18	36,37	206,5	
685/96	Ватрушка с повидлом	75гр	75гр	9,63	4,12	6	46,5	255	
сб./96	Сок	200гр	200гр	22,82	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого			75	20,99	20,98	103,07	685,5	

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

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыков
С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

