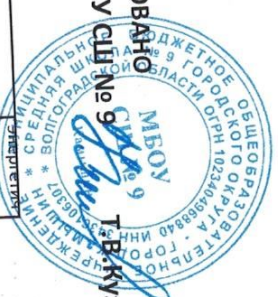


МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ с/ш № 9
Т.В. Кузнецова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				ценность ескаля
			белки	жиры	углевода		
1	6-й День 28.10.2024г./100,46руб./	1-4класс	3	5	6	7	8
149/96	Каша молочная "Дружба"	210	10,08	6,3	49,56	190,47	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	42
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		
	Итого	715	23,505	19,53	86,905	628,88	
		5-11класс					
149/96	Каша молочная "Дружба"	225	10,84	8,18	51,75	209,81	
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	42
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		
	Итого	730	24,265	21,41	89,095	648,22	

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор
С.В. Устинова
А.А. Спиридонова
Ч.И. САДЫХОВ

МЕНЮ

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				чекская ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	7-й день		3	5	6	7	8
	29.10.2024г /100,46 руб./						
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
	Зеленый горошек	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
с6.96г.	консервированный	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	Компот	650	22,708	13,848	97,133	644,26	
	Итого	5-11класс					
		220	25,4	9,2	32,6	290	
449/96	Плов с мясом птицы	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	30	0,55	1,405	1,3	38	
	Зеленый горошек	200	0,4	0,4	9,8	42	
с6.96г.	консервированный	200	0,4	0,4	44,6	186	
с6.96г.	Сок	700	28,125	14,78	101,5	659,5	
585/96	Компот						
	Итого						

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"**

Повар бригадир
 Калькулятор

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

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 9
 Т.В. Кузнецова



Для Учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	8-й день						
	30.10.2024г./100,46руб./						
		1-4 класс					
			3	5	6	7	8
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24		156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1		68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732		44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	545	10,966	18,36	60,872		559,1
		5-11 класс					
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283		185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32		82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484		37,968
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	590	12,493	20,52	60,887		594,98

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

С.В. Устинова

А.А. Спиридонова

Ч.И. Садыков

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ сш № 9
Т.В. Кузнецова



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				ценност ь ккал
			белки	жиры	углевода	чеккал	
1 9-й день							
31.10.2024г./100,46руб./							
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5	
		5-11 класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-200	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8	

Директор ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир

С.В.Устинова

Калькулятор

А.А.Спиридонова

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.



Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	10-й День					
	01.11.2024г./100,46гр./	1-Акласс				
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,11
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	36,07	21,7	131,6	551,81
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	41,95	20,06	125,6	570,65

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"
Ч.И.САДЫХОВ

Повар бригадир
 Калыкулятор
С.В.Устинова
А.А.Спиридонова

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.