

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

СОГЛАСОВАНО

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4кл.асс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1	15.09.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
403/96	Плов с говядиной	25/150г	25/150г	60,47	21,4	5,6	40,6	294,6
с6./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	8,21	0,6	3,5	3,7	48,5
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	23,775	12,58	79,1	530
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	12,82	9,9	6,24	15,86	157,8
с6/96	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

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

Повар бригадир

З.Я.Таранова

Калькулятор

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 ккал
		1-4класс	5-11кл.	цена	белки	жиры	углевода	
1	16.09.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
	Жаркое по домашнему с говядиной							
395/96								
182/2000	Булочка Молочная	30/100г.	30/100г.	68,68	17,42	8,81	20,3	232,5
628/96	Чай с сахаром	50 гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
	Итого	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
				75	19,195	12,29	55,1	419,4
135/96	Суп с фрикадельками	25/250гр.	25/250гр.	34,56	9,9	6,24	15,86	157,8
тк/96	Котлета мясная с соусом №528	60/10гр.	60/10гр.	35,37	12,37	12,53	2,445	171,7
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	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 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

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

СОГЛАСОВАНО

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
		1-4клас	5-11кл.		белки	жиры	углевода	ккал
1	17.09.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
286/96	Омлет натуральный с колбасой вареной	40/125г.	40/125г.	65,8	12,35	18	2,6	224,6
66/96	Овощи порционные	30гр.	30гр.	2,88	0,83	0	0,833	6,5
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	14,955	21,48	38,233	418
190/97	Суп томатный с рыбными консервами	11/250гр.	11/250гр.	22,04	7,95	2,3	25,1	150,8
286/96	Омлет натуральный с сыром	20/110гр.	20/110гр.	56,64	12,35	18	2,6	224,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			85	22,08	23,78	62,5	562,3

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"

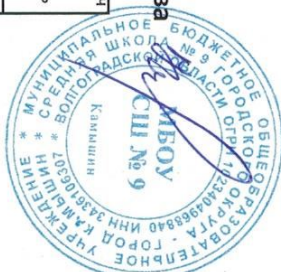
Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыков

З.А.Таранова

А.А.Спиридонова



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова

СОГЛАСОВАНО



Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	энергетическая ценность			
					пищевые вещества			
		1-4класс	5-11кл.	цена	белки	жиры	углевода	ккал
1	18.04.2025г.	2	3	4	5	6	7	8
387/96	Печень по строгановски	45/30гр.	45/30гр.	57,5	4,2	13,3	3,08	148,27
469/96	Макароны 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
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр	17,99	6,76	4,68	11,96	107,12
394/96	Жаркое по домашнему с говядиной	25/110гр	25/110гр	60,69	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	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			85	25,955	16,965	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.Садыхов

Повар бригадир
Калькулятор

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 9

Т.В.Кузнецова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода		
1		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
	19.09.2025г.								
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	
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	8/230гр	8/230гр.	18,21	5,94	12,7	10,53	179,3	
ТТК-2024г.	Наггетсы куриные	3 шт.	3 шт.	40,51	10,2	4,25	21,25	247,35	
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	19,96	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	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			85	23,39	25,405	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 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.Я.Таранова

А.А.Спиридонова