

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Н.Н.Хиценко

Директор МБОУ СШ № 4

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	16.12.2024г./100,46руб./						
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	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	715	23,505	19,531	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	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	730	24,265	21,411	89,095	648,22	

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

Ч.И. САДЫХОВ

Л.П. Антипова

А.А. Спиридонова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ СОШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	6-й день	3	5	6	7	8
	16.12.2024г./45руб/					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	580	9,065	15,681	74,8	544,75
	5-11 класс					
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	9,295	16,211	76,3	561,5

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

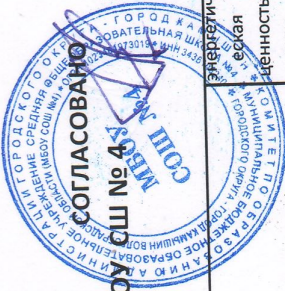
Ч.И. САДЫХОВ

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова

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 МБОУ СОШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	7-й день	3	5	6	7	8	
	17.12.2024г /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	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	650	22,71	13,848	97,133	644,26	
		5-11класс					
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	700	28,13	14,78	101,5	659,5	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюды 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

Ч.И.САДЬХОВ

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ **СШ № 4** **Н.Н.Хиценко**



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	7-й день	3	5	6	7	8	
	17.12.2024г./45руб./						
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	580	17,565	11,115	76,28	515,5	
		5-11класс					
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	600	18,865	11,745	77,58	533,2	

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.САДЬХОВ
Л.П.Антипова
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность		
			белки	жиры	углевода	белки	жиры	углевода
1	8-й день	3	5	6	7	8		
	18.12.2024г./100,46руб./							
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	157		
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	60,87	559,1		
	5-11 класс							
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,28	185		
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44		
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484	37,97		
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	60,89	595		

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

Л.П.Антипова

А.А.Спирidonова

Ч.И.САДЫХОВ



Директор МБОУ СОШ №4 **И.И. Хиценко**

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ценность		
			белки	жиры	углевода	б	ж	у
1	18-й день	3	5	6	7	8		
	18.12.2024г./45руб./							
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	15	194	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14		
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5		
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42		
	Итого	580	18,105	16,88	40,6	353,5		
	5-11класс							
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9		
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14		
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5		
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42		
	Итого	600	19,995	18,01	41,9	370,4		

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Л.П. Антипова

А.А. Спиридонова

Ч.И. САДЫХОВ

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ СОШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ценность
			белки	жиры	углевода	
1	9-й День	3	5	6	7	8
	19.12.2024г./45руб./					
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	550	14,965	28,081	62,6	565,1
	5-11класс					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	570	15,235	29,211	63,904	581,1

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Л.П.Антипова

Повар-бригадир

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.



Директор МБОУ СШ № 4 Н.Н. Хиценко

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ценность ккал	
	10-й день	1-4класс					
	20.12.2024г./100,46р./						
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,112	
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	131,56	551,812	
	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	125,56	570,65	

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

Ч.И.САДЫХОВ

Л.П.Антипова
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 4 Н.Н.Хиценко

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	10-й день		3	5	6	7	8
	20.12.2024г. /45 руб./						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,84	
		5-11класс					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67	
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692,01	

Директор ООО "Комбинат
 социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
 Л.П.Антипова
 А.А.Спиридонова

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.