

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ СОШ № 4 Камышин

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
	02.05.2024г./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 МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ
3.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

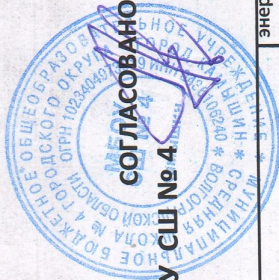
Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	02.05.2024г./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 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 МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

Н.Н.Хиценко

Директор МБОУ СШ №4

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
	7-й день						
	03.05.2024г./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 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 МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода	ккал	ккал	
1	17-й день	3						
	03.05.2024г /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	22,708	13,848	97,133		644,26	
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	28,125	14,78	101,5		659,5	

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 МУЛОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества					энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	клетчатки	клетчатки	
1	1-й день	3	5	6	7	8		
	06.05.2024г./45руб/							
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,25	194		
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	480	19,825	14,425	59,85	503,1		
		5-11 класс						
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,31	210		
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	500	20,925	14,875	60,91	519,1		

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

З.Я.Таранова

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 СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	1-й день	3	5	6	7	8
	06.05.2024г./100,46руб./					
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71
		5-11класс				
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71

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 МУПОП "Комбинат социального питания"
Ч.И. САДЫХОВ
 Повар-бригадир **З.Я.Таранова**
 Калькулятор **А.А.Спиридонова**

Н.Н.Хиценко



Директор МБОУ СШ № 4

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	2-й день						
	07.05.2024г./45руб./						
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	480	15,025	16,275	45	364,75	
		5-11класс					
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31	
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	500	16,175	17,355	46,98	383,81	

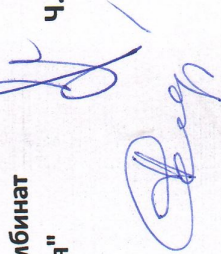
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЬХОВ

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

Повар-бригадир
Калькулятор



МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	07.05.2024г /100,46руб./						
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,95	20,755	118,75	673,17	
		5-11класс					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,665	16,651	112,76	655,17	

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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
 З.Я.Таранова
 А.А.Спиридонова

Н.Н.Хиценко



Директор МБОУ СШ № 4

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность * в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день		3				
	08.05.2024г./45руб./						
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,2	193	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	560	11,265	14,7	80,01	504,1	
	5-11класс						
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	149	209	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	570	11,91	15,62	210,9	518,1	

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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СОШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
1	3-й день	3	5	6	7	8
	08.05.2024г./100,46руб./					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	233
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	510	19,995	12,69	80,7	536
	5-11 класс					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,3	256
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	560	21,735	13,58	82,73	559,3

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 МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

З.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ