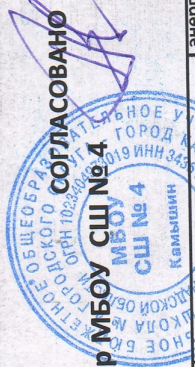


МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й день	3	5	6	7	8	
	22.04.2024г./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 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 /ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й день	3	5	6	7	8	
	22.04.2024г./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.

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СОШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	23.04.2024г /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,блюды 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

3.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ №4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность		
			белки	жиры	углевода	ккал		
1	3-й День	1-4класс	3	5	6	7	8	
	24.04.2024г./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 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

З.Я.Таранова

А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
1	3-й день		3			8
	24.04.2024г./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 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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				иловая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	4-й день	3	5	6	7	8	
	25.04.2024г./45руб./						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9	
		5-11класс					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9	

Директор МУПОП " Комбинат социального питания "

Повар-бригадир
Калькулятор

3.Я.Таранова
А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

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.

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	ккал	
1	5-й день	3					8
	26.04.2024г. /45 руб./						
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15		183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6		14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2		103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2		96,8
	Итого	580	15,325	17,725	55		397,55
	5-11класс						
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3		199,2
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6		14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2		103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2		96,8
	Итого	600	16,475	18,975	56,3		413,5

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЬХОВ

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.

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества						какая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	белки	жиры	углевода	
	5-й день								
	26.04.2024г./100,46р./								
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4				287,41
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3				50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,31				108,23
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6				83,4
	Итого	505	29,47	36,09	47,61				529,34
		5-11класс							
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,81	7,27				316,9
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3				50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,31				108,23
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6				83,4
	Итого	575	36,43	49,76	51,48				558,83

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.САДЬХОВ
 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 ккал
			белки	жиры	углевода	углевода	
	5-й день						
	27.04.2024г./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 МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

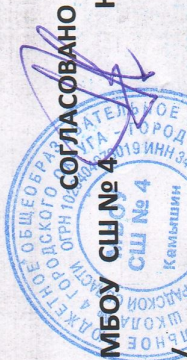
Ч.И.САДЬХОВ
 З.Я.Таранова
 А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	5-й день						
	27.04.2024г. /45 руб./						
136/96	Суп пшенный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	
ТТК-202	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 пшенный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67	
ТТК-202	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 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.