

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	3	4	5	6	7	8
	23.12.2024г.							
401/96	Гуляш из говядины	30/25гр.	30/25гр.	48,05	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	7,52	3,45	1,2	28,8	140,6
сб/96	Овощи порционные	50гр.	50гр.	3,32	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,422	17,2	66,878	505,62
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	12,83	9,9	6,24	15,86	157,8
401/96	Гуляш из говядины	30/50гр.	30/50гр.	48,56	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	7,52	3,45	1,2	28,8	140,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75,02	27,492	23,44	81,905	656,94

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 4 Н.Н.Хиценко



СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал.
					белки	жиры	глевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	24.12.2024г.							
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	55/15гр.	55/15гр.	41,49	22,6	17	0	244
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	6,92	6,24	0,72	42	241,2
685,687/96	Пирожок сдобный с повидлом	100гр.	100 гр	14,53	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	30,62	21,2	76,6	672,1
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	22/250гр.	22/250гр	24,28	4,42	7,54	12,4	136,4
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр	33,79	6,6	14,34	22	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	42	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	22	83,4
	Итого			75	19,04	26,08	111	801,1

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

СШ № 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	25.12.2024г.							
403/96	Плов с говядиной	30/115г.	30/115г	52,14	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,75	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	10/250гр.	10/250гр	17,27	13	10,4	10,4	182
403/96	Плов с говядиной	25/150гр.	25/150г	47,17	21,4	5,6	40,6	294,6
685-96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60гр.	8,5	14,23	10,37	33,92	286,67
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	49,03	26,47	106,52	846,67

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 ООО "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

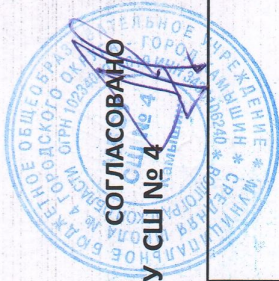
Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	26.12.2024г.							
443/96	Рагу с окорочками	60/150гр.	60/150гр.	47,61	13,85	8,19	12,68	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	8,91	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
120/96	щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	17	6,76	4,68	11,96	107,1
394/96	Жаркое по домашнему с говядиной	25/110гр.	25/110гр.	51,89	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,955	16,965	67,06	526,52

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 ООО "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

СШ № 4

№ рецептур	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.					
	27.12.2024г.	2	3	4	5	6	7	8
ТТК-2021	Отбивная из куриного филе	60г.	60г.	48,07	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,215	8,445	97,81	675,45
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	12,83	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	65/35гр.	65/35гр.	45,78	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	10,28	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	43,375	20,615	78,26	672,32

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