

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й день	3	5	6	7	8	
	23.12.2024г./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 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.

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Н.Н.Хиценко

Директор МБОУ СШ № 4



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
			белки	жиры	углевода		
	2-й день		3	5	6	7	8
	24.12.2024г./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/Лапина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

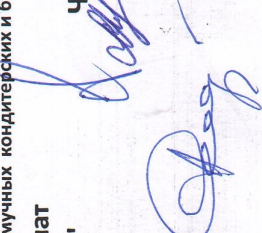
Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

Камышин

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	25.12.2024г./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. 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 СШ № 4

Н.Н.Хиценко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ищеская ценность
			белки	жиры	углевода	
1	4-й день	3	5	6	7	8
	26.12.2024г./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

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО " Комбинат социального питания"

Л.П.Антипова

Л.П.Антипова

Повар-бригадир

А.А.Спиридонова

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 /ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	5-й день	3	5	6	7	8	
	27.12.2024г. /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	50гр.	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 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.



СОГЛАСОВАНО

Н.Н.Хиценко

Директор МБОУ СОШ № 4

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	1-й день	3	5	6	7	8	
	23.12.2024г./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	
629/96	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	
629/96	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 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 СОШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

СШ № 4

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	25.12.2024г./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 ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ



Н.Н. Хиценко

Директор МБОУ СШ № 4

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				иловая ценность
			белки	жиры	углевода	иловая ценность	
1	4-й день	3	5	6	7	8	
	26.12.2024г./100,46руб./						
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2	
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16	
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
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.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	760	34,708	16,068	61,033	570,6	
	5-11 класс						
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2	
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16	
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
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.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	790	36,045	16,72	62,5	636,9	

Ч.И.САДЫХОВ

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова

Повар-бригадир

Калькулятор

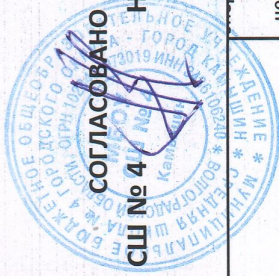
Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				какая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	углевода	
	5-й день	1-4класс					
	27.12.2024г./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. Фокарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Л.П.Антипова
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	28.12.2024г./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	
182-200г.	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	
182-200г.	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 СШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал.
			белки	жиры	углевода		
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	28.12.2024г./45руб/						
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-200	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	
182-200	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	

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"

**Повар-бригадир
Калькулятор**

Ч.И.САДЫХОВ

**Л.П.Антипова
А.А.Спиридонова**