

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 4
 Н.Н.Хиценко

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода		ккал	
1	1-й день	3	5	6	7		8	
	28.04.2025г./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 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

СОГЛАСОВАНО

Н.Н.Хиценко

для учащихся общеобразовательных школ и ов							энергетиче ская ценность ккал
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
		1-4класс	белки	жиры	углевода		
1	1-й день	3	5	6	7	8	
	28.04.2025г./104,20руб./						
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 ООО "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

Л.П. Антипова

А.А. Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 4 Н.Н.Хиценко

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
	2-й день	3	5	6	7	8
	29.04.2025г./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 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 блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	29.04.2025г /104,20 руб./						
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
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	770	23,65	12,255	107,15	602,67	
		5-11класс					
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
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	800	24,745	13,251	108,12	626,97	

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода	в ккал	
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	30.04.2025г./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	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	560	11,265	14,4	57,01	401,5	
	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	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	570	11,91	15,32	187,9	415,5	

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

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова

Ч.И.САДЫХОВ

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность		
			белки	жиры	углевода	ккал		
1	3-й день	3						
	30.04.2025г./104,20руб./							
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 ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Л.П.Антипова

А.А.Спиридонова