



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	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>30.09.2024г./100,46руб./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	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	
	<b>Итого</b>	725	19,175	20,481	78,145	576,71	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделений 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  
*(Signature)*  
**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				углевода	энергетическая ценность ккал
			белки	жиры				
1	<b>1-й день</b>							
	<b>30.09.2024г./45руб/</b>							
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	
	<b>Итого</b>	<b>480</b>	<b>19,825</b>	<b>14,425</b>	<b>59,85</b>		<b>503,1</b>	
		<b>5-11 класс</b>						
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	
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>20,925</b>	<b>14,875</b>	<b>60,91</b>		<b>519,1</b>	

**Директор ООО "Комбинат социального питания"**

Повар-бригадир

Калькулятор

**Ч.И. САДЬХОВ**

Л.П. Антипова

А.А. Спиридонова

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 МБОУ СШ № 4 Камышла Н.Н.Хиценко



**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>01.10.2024г /100,46руб./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>25,95</b>	<b>20,755</b>	<b>118,75</b>	<b>673,17</b>	
		<b>5-11класс</b>					
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	
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>25,665</b>	<b>16,651</b>	<b>112,76</b>	<b>655,17</b>	

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

**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	
	<b>2-й день</b>	<b>1-4класс</b>	5	6	7	8
	<b>01.10.2024г./45руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>480</b>	<b>15,025</b>	<b>16,275</b>	<b>45</b>	<b>364,75</b>
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>16,175</b>	<b>17,355</b>	<b>46,98</b>	<b>383,81</b>

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 и ОВЗ**

**Директор МБОУ СШ № 4**

**СОГЛАСОВАНО**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>02.10.2024г./100,46руб./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	510	19,995	12,69	80,7	536	
	<b>5-11 класс</b>						
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	
	<b>Итого</b>	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 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**



Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 4

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>3-й день</b>	<b>1-4класс</b>	3	5	6	7	8
	<b>02.10.2024г./45руб./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	560	11,265	14,7	80,01	504,1	
		<b>5-11класс</b>					
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	
	<b>Итого</b>	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



Н.Н.Хиценко

Директор МБОУ СШ № 4

СОГЛАСОВАНО

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ищеская ценность
			белки	жиры	углевода	
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>03.10.2024г./100,46руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>34,708</b>	<b>16,068</b>	<b>61,033</b>	<b>570,6</b>
		<b>5-11 класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>36,045</b>	<b>16,72</b>	<b>62,5</b>	<b>636,9</b>

Директор ООО "Комбинат социального питания" **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир **Л.П.Антипова**

Калькулятор **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 блюд	Масса порции	пищевые вещества			ищеская ценность
			белки	жиры	углевода	
1	<b>4-й День</b>	3	5	6	7	8
	<b>03.10.2024г./45руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>50,9</b>	<b>466,9</b>
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>14,62</b>	<b>5,389</b>	<b>52,1</b>	<b>477,9</b>

Директор ООО " Комбинат социального питания" **Ч.И.САДЫХОВ**  
 Повар-бригадир *Л.П.Антипова*  
 Калькулятор *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/**

Директор МБОУ СШ № 4 **Н.Н.Хиценко**

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>5-й День</b>	3	5	6	7	8
	<b>04.10.2024г. /45 руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	580	15,325	17,725	55	397,55
	<b>5-11класс</b>					
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
	<b>Итого</b>	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 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**



№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				какая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	углевода	
	<b>5-й день</b>						
	<b>04.10.2024г./100,46р./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>29,47</b>	<b>36,09</b>	<b>47,61</b>	<b>529,34</b>	
	<b>5-11класс</b>						
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	
	<b>Итого</b>	<b>575</b>	<b>36,43</b>	<b>49,76</b>	<b>51,48</b>	<b>558,83</b>	

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