

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	19.05.2025г.							
403/96	Плов с говядиной	25/150гр	25/150г.	51,76	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,87	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	23,775	12,58	79,1	530
136/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	9/200гр.	9/230г.	18,33	4,98	3,93	15,2	115,3
403/96	Плов с говядиной	25/130гр	25/130гр	50,3	21,4	5,6	40,6	294,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	28,155	13,01	90,6	596,8

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 4

Н.Н.Хиценко

№ рецептуры	Наименование блюда	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	
	20.05.2025г.							
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528 с овощами	50/10гр.	50/10гр.	41,09	26	4,8	4,7	164
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	17,54	5,475	4,98	5,9	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	33,25	13,26	45,4	492,4
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	14,17	3,6	7,176	5,24	99,08
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528 с овощами	60/10гр.	60/10гр.	43,15	26	4,8	4,7	164
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	42	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	37,62	16,17	87	691,2

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитарских 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 блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	21.05.2025г.							
	Биточки из куриной грудки с соусом №528	70/15г	70/15г.	42,04	22,6	17	0	244
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
685,687/96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60 гр	9,5	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	30,615	21,195	76,56	672,1
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	14,1	9,9	6,24	15,86	157,82
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	70/40г	70/40г.	42,04	22,6	17	0	244
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.	150гр.	10,22	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			72,73	39,975	32,815	73,56	752,32

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 СШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

№ 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	
	22.04.2025г.							
423/96	Тефтели в соусе	85/20гр.	85/20гр.	33,91	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,83	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,73	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	15,42	21,935	109,9	741
135/96	Суп с фрикадельками	10/230гр.	10/230гр.	23,75	9,9	6,24	15,86	157,8
679/96	Блинчики с клубничной начинкой и маслом	2шт./3гр.	2шт./3гр.	44,88	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	15,14	13,895	87,03	551,22

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 СШ № 4

Н.Н.Хиценко

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	23.05.2025г.							
ТТК-2021	Биточки из куриной грудки с соусом №528	70/15г	70/15г.	42,04	22,6	17	0	244
469/96	Макаронные изделия	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
685,687/	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60 гр	9,5	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	30,615	21,195	76,56	672,1
136/96г.	Суп пшенный с картофелем и тушенкой	17/250г.	17/250г.	27,34	13	10,4	10,4	182
423/96	Тефтели в соусе №528	70/23гр.	70/23гр.	29,98	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	27,615	28,94	109,2	846,7

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