



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

*Н.В.Петренко*

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>6-й день</b> <b>16.12.2024г./45руб/</b>	3	5	6	7	8
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>9,065</b>	<b>15,681</b>	<b>74,8</b>	<b>544,75</b>
	<b>5-11 класс</b>					
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>9,295</b>	<b>16,211</b>	<b>76,3</b>	<b>561,5</b>

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**

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5  
*Н.В.Петренко*

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>16.12.2024г./100,46руб./</b>					
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
182-2000	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
	<b>Итого</b>	<b>715</b>	<b>23,505</b>	<b>19,531</b>	<b>86,905</b>	<b>628,88</b>
		<b>5-11класс</b>				
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
182-2000	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
	<b>Итого</b>	<b>730</b>	<b>24,265</b>	<b>21,411</b>	<b>89,095</b>	<b>648,22</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**

Н.В.Порхун  
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
	<b>7-й день</b>		3	5	6	7	8
	<b>17.12.2024г./45руб./</b>						
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5		204
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98		22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6		186
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>17,565</b>	<b>11,115</b>	<b>76,28</b>		<b>515,5</b>
	<b>5-11класс</b>						
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8		221,7
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98		22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6		186
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>18,865</b>	<b>11,745</b>	<b>77,58</b>		<b>533,2</b>

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.САДЬХОВ

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>17-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>17.12.2024г /100,46 руб./</b>					
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	650	22,708	13,848	97,133	644,26
		<b>5-11класс</b>				
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	700	28,125	14,78	101,5	659,5

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

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5 *Ду* Н.В.Петренко

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>18-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>18.12.2024г./45руб./</b>					
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	194
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>18,105</b>	<b>16,88</b>	<b>40,6</b>	<b>353,5</b>
	<b>5-11класс</b>					
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>19,995</b>	<b>18,01</b>	<b>41,9</b>	<b>370,4</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

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>18-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>18.12.2024г./100,46руб./</b>						
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6	
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7	
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>10,966</b>	<b>18,36</b>	<b>60,872</b>	<b>559,1</b>	
		<b>5-11 класс</b>					
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,07	
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44	
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484	37,968	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>12,493</b>	<b>20,52</b>	<b>60,887</b>	<b>594,98</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

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

*Н.В.Петренко*

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>19-й день</b>					
	<b>19.12.2024г./45руб./</b>					
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
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>550</b>	<b>14,965</b>	<b>28,081</b>	<b>62,6</b>	<b>565,1</b>
		<b>5-11класс</b>				
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
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>570</b>	<b>15,235</b>	<b>29,211</b>	<b>63,904</b>	<b>581,1</b>

Меню разработано на основании Сборника рецептов,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 редакторЛапшина 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*

**Ч.И.САДЫХОВ**  
Н.В.Порхун  
А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5  
*Н.В.Петренко*

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>9-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>19.12.2024г./100,46руб./</b>					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
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>	<b>570</b>	<b>20,15</b>	<b>15,455</b>	<b>79,54</b>	<b>587,5</b>
		<b>5-11 класс</b>				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
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
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>615</b>	<b>22,045</b>	<b>16,981</b>	<b>83,68</b>	<b>614,8</b>

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

**Директор ООО "Комбинат социального питания"**  
*Н.В.Порхун*  
 Повар -бригадир  
*А.А.Спиридонова*  
 Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**





СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5  
 Н.В.Петренко

**МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>10-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>20.12.2024г. /45 руб./</b>					
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>13,22</b>	<b>22,16</b>	<b>78,23</b>	<b>674,84</b>
		<b>5-11класс</b>				
136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67
ТТК-2021г.	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>13,4</b>	<b>22,59</b>	<b>78,94</b>	<b>692,01</b>

Директор ООО "Комбинат социального питания"  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор  
 Ч.И.САДЫХОВ  
 Н.В.Порхун  
 А.А.Спиридонова

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



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			какая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
	<b>10-й день</b>					
	<b>20.12.2024г./100,46р./</b>					
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,112
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
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>610</b>	<b>36,07</b>	<b>21,7</b>	<b>131,56</b>	<b>551,812</b>
		<b>5-11класс</b>				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
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>640</b>	<b>41,95</b>	<b>20,06</b>	<b>125,56</b>	<b>570,65</b>

Меню разработано на основании Сборника рецептов,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 редакторЛапшина 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

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

*В.В. Петренко*

Н.В. Петренко

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

№ 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
	<b>16.12.2024г.</b>							
423/96	Тефтели в соусе	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,3	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	12,48	6,24	0,72	41,76	241,2
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,25	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,05	1,375	3,38	13,2	103,5
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,42</b>	<b>21,9</b>	<b>109,9</b>	<b>741</b>
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	15/250гр.	15/250гр.	24,28	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,3	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,38	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>19,04</b>	<b>26,1</b>	<b>111,2</b>	<b>801,05</b>

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**

Н.В. Порхун  
А.А. Спиридонова

*В.В. Петренко*





СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

*Н.В.Петренко*

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	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
	<b>17.12.2024г.</b>							
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	230/18гр.	230/18гр.	60,57	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>20,6</b>	<b>2</b>	<b>53</b>	<b>487,2</b>
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	16,12	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	35,92	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	16,85	5,475	4,98	5,87	141,5
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,45</b>	<b>29,971</b>	<b>46,15</b>	<b>584,08</b>

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-15 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**

Н.В.Порхун  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

*Н.В.Петренко*

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	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
	<b>18.12.2024г.</b>							
393/97	Сосиски отварные с соусом №528	100/20гр.	100/20гр.	35,92	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	165гр.	165гр.	22,97	5,475	4,98	5,87	141,5
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>13,85</b>	<b>22,8</b>	<b>40,91</b>	<b>485</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем	240гр.	240гр.	12,93	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-2024г.	Наггетсы куриные	100гр.	100гр.	42,04	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	13,92	5,475	4,98	5,87	141,5
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>23,39</b>	<b>25,405</b>	<b>72,45</b>	<b>755,05</b>

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**

Н.В.Порхун  
А.А.Спиридонова





СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

*Петренко* Н.В.Петренко

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	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	
	<b>20.12.2024г.</b>							
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	85/30г.	85/30гр.	35,48	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	21,04	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,05</b>	<b>22,695</b>	<b>48,31</b>	<b>512,8</b>
135/96	Суп с фрикадельками	13/250гр.	13/250гр.	22,3	9,9	6,24	15,86	157,8
ТТК/96	Котлета мясная с соусом №528	60/20гр.	60/20гр.	36,31	12,37	12,525	2,445	171,7
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>29,742</b>	<b>28,34</b>	<b>76,005</b>	<b>679,99</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**

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова

