

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**



**Н.В.Петренко**

**Директор МБОУ СОШ № 5**

№ 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>09.12.2024г./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>	<b>725</b>	<b>19,175</b>	<b>20,481</b>	<b>78,145</b>	<b>576,71</b>	
		<b>5-11класс</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>	<b>725</b>	<b>19,175</b>	<b>20,481</b>	<b>78,145</b>	<b>576,71</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**

**Н.В.Порхун  
А.А.Спиридонова**



Н.В.Петренко

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ САШ № 5

**МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>1-й День</b> <b>09.12.2024г./45руб./</b>	1-4класс	3	5	6	7	8
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>
		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
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>20,925</b>	<b>14,875</b>	<b>60,91</b>		<b>519,1</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



Н.В.Петренко

Директор МБОУ СОШ № 5

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.					
		2	3	4	5	6	7	8
	<b>09.12.2024г.</b>							
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	55/30гр.	38,81	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	20,08	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	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>65</b>	<b>17,45</b>	<b>12,7</b>	<b>61,92</b>	<b>575,75</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	12,68	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	50/20гр.	38,81	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	17,4	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	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>22,43</b>	<b>16,6</b>	<b>77,12</b>	<b>691,05</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



Н.В.Петренко

Директор МБОУ СОШ № 5

**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>10.12.2024г /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>20,76</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>16,65</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. 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



Н.В.Петренко

Директор МБОУ СШ №5

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	<b>2-й день</b>	<b>1-4класс</b>	3	5	6	7	8
	<b>10.12.2024г./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>16,28</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>17,36</b>		<b>46,98</b>	<b>383,81</b>

написала

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

Н.В.Порхун  
А.А.Спиридонова



Директор МБОУ СШ № 5 *Н.В.Петренко*

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.	4	5	6	7	8
	<b>10.12.2024г.</b>	2	3					
395/96	Жаркое по домашнему с говядиной	30/100гр.	30/100гр.	58,89	17,42	8,81	20,3	232,5
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>19,195</b>	<b>12,285</b>	<b>55,1</b>	<b>419,4</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	17	6,76	4,68	11,96	107,12
394/96	Жаркое по домашнему с говядиной	25/110гр.	25/110гр.	51,89	17,42	8,81	20,3	232,5
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>25,955</b>	<b>16,965</b>	<b>67,06</b>	<b>526,52</b>

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**

Н.В.Порхун  
А.А.Спиридонова



Директор МБОУ СОУ № 5 *Н.В.Петренко*

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>3-й день</b>						
	<b>11.12.2024г./100,46руб./</b>						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
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>510</b>	<b>19,995</b>	<b>12,69</b>	<b>80,7</b>	<b>536</b>	
		<b>5-11 класс</b>					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75	
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>560</b>	<b>21,735</b>	<b>13,58</b>	<b>82,73</b>	<b>559,25</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**



Н.В.Петренко

Директор МБОУ СШ № 5

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	11.12.2024г./45руб./						
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
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	504,14	
	5-11класс						
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
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	210,877	518,14	

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

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова





Согласовано  
 Директор МБОУ СОШ № 5 *Prof* Н.В.Петренко

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал.
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	3	4	5	6	7	8
	<b>11.12.2024г.</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>
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	15/250гр.	15/250гр.	24,28	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тфтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	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>19,04</b>	<b>26,08</b>	<b>111,22</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

*Prof*



Н.В.Петренко

Директор МБОУ СОШ № 5

**МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода		
1	4-й день	3	5	6	7	8	
	12.12.2024г./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	
	<b>Итого</b>	760	34,708	16,068	61,033	570,62	
	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	
	<b>Итого</b>	790	36,045	16,72	62,5	636,86	

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



Н.В.Петренко

Директор МБОУ СОШ № 5

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>14-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>12.12.2024г./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>	

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*

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	<b>12.12.2024г.</b>							
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	70/15гр.	70/15гр.	37,59	22,6	17	0	244
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
685,687/96	Пирожок сдобный с повидлом	100гр.	100 гр	14,53	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>30,615</b>	<b>21,195</b>	<b>76,56</b>	<b>672,1</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	15/250гр.	15/250гр.	22,32	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	70/15гр.	70/15гр.	28,14	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	16,06	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>75</b>	<b>19,03</b>	<b>26,63</b>	<b>63,51</b>	<b>628,1</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



Директор МБОУ СШ № 5 **Н.В.Петренко**

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ккал
			белки	жиры	углевода	
<b>5-й день</b>						
<b>13.12.2024г./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>	505	29,47	36,09	47,61	529,34
		<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>	575	36,43	49,76	51,48	558,83

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



Н.В.Петренко

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ № 5

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	8	
1	<b>5-й день</b>	1-4класс	3	5	6	7	8
	<b>13.12.2024г. /45 руб./</b>						
129/96	Рассольник Лениградский	230г.	13,15	14,25	15	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	2,6	14
182/200	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	24,2	96,8
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>15,325</b>	<b>17,725</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>397,55</b>
		<b>5-11класс</b>					
129/96	Рассольник Лениградский	250г.	14,3	15,5	16,3	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	24,2	96,8
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>16,475</b>	<b>18,975</b>	<b>56,3</b>	<b>56,3</b>	<b>413,5</b>

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ  
Н.В.Порхун  
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.



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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	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>13.12.2024г.</b>								
сб/96	Ежики мясные с сыром	60/10гр.			41,49	11,1	7,81	2,97	126
472/96	Картофельное пюре	130гр.			17,4	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр			4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.			2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>				<b>65</b>	<b>18,35</b>	<b>16,265</b>	<b>43,64</b>	<b>454,4</b>
135/96	Суп с фрикадельками	13/250гр.			22,3	9,9	6,24	15,86	157,8
ТТК/96	Котлета мясная с соусом №528	60/20гр.			36,31	12,37	12,525	2,445	171,7
463/96	Каша гречневая вязкая	150гр.			10,28	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.			4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	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 рецептов,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. 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

*Лапшина*

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