

**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ**

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1 6-й День</b>							
<b>02.05.2024г./100,46руб./</b>							
149/96	Каша молочная "Дружба"	1-4класс 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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	715	23,505	19,531	86,905	628,88	
		5-11класс					
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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	730	24,265	21,411	89,095	648,22	

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

Директор МУПОП "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				энергетич. еская ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	<b>1 6-й День</b>						
	<b>02.05.2024г./45руб/</b>						
		<b>1-4класс</b>					
		3	5	6	7	8	
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
136/96	Суп рисовый	100гр.	4,64	5,906	0	72	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	580	9,065	15,681	74,8	544,75	
	<b>Итого</b>	<b>5-11 класс</b>					
		250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
136/96	Суп рисовый	100гр.	4,64	5,906	0	72	
ТК96г.	Свекла со сметанным соусом	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
588/96	Компот	600	9,295	16,211	76,3	561,5	
	<b>Итого</b>						

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапина В. Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Лапина В. Т. Фонарева Г.С.  
 Директор МУПОП "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

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



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	<b>02.05.2024г.</b>			4	5	6	7	8
423/96	Тефтели в соусе	80/20гр.	80/20гр	33,1	6,6	14,3	22,24	236,6
	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,07	6,24	0,72	41,76	241,2
469/96	Икра кабачковая	40г.	40г.	9,8	0,6	3,5	3,7	48,5
сб./96	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5
182/2000	Компот с изюмом	200г.	200г.	9,27	0,6	0	29	111,2
585/96	<b>Итого</b>							
	Суп овощной с колбасой п/копченной	16/250гр.	16/250гр	23,47	4,42	7,54	12,42	136,35
132/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр	36,59	6,6	14,3	22,24	236,6
423/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,07	6,24	0,72	41,76	241,2
469/96	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	<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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапина В.Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОГ "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/**

**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор МБОУ СШ № 5**

**Н.В.Петренко**



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	<b>7-й День</b>						
	<b>03.05.2024г./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 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 МУПОП "Комбинат  
социального питания"**  
Повар-бригадир  
Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**

**Н.В.Порхун**  
**А.А.Спиридонова**



**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
<b>1-7-й день</b>							
<b>03.05.2024г /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>	<b>650</b>	<b>22,71</b>	<b>13,848</b>	<b>97,133</b>	<b>644,26</b>	
		<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>	<b>700</b>	<b>28,13</b>	<b>14,78</b>	<b>101,5</b>	<b>659,5</b>	

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

**Директор МУПОГ "Комбинат**  
**Социального питания"**  
 Повар-бригадир *Р.В.*  
 Калькулятор *Р.В.*  
**Ч.И.Садыхов**  
 Н.В.Порхун  
 А.А.Спиридонова

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5  
 Н.В.Петренко



**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>03.05.2024г.</b>							
	Курры тушеные в соусе							
444/96	№528	50/40гр.	50/40гр.	41,69	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	17,44	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>17,45</b>	<b>12,705</b>	<b>61,92</b>	<b>575,75</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	13,82	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	№528	50/20гр.	50/20гр.	37,87	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	17,44	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,43</b>	<b>16,635</b>	<b>77,12</b>	<b>691,05</b>

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

Директор МУПОП "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 ОБЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1 1-й День</b>							
<b>06.05.2024г./100,46руб./</b>							
		<b>1-4класс</b>					
		3	5	6	7	8	
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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
628/96	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>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	
с6.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
628/96	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>576,71</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. Фокарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова

Повар-бригадир  
Калькулятор

*(Handwritten signatures)*

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		
<b>1-й День</b>							
<b>06.05.2024г./45руб./</b>							
		<b>1-4класс</b>					
		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>	480	19,825	14,425	59,85	503,1	
		<b>5-11 класс</b>					
		250гр.	13,75	5,7	13,31	210	
120/96	ЩИ из свежей капусты	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	
642-96	Какао с молоком	Итого	500	20,925	14,875	60,91	519,1

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

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор

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



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11кл.		белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	<b>06.05.2024г.</b>							
423/96	Тефтели в соусе	80/20гр.	80/20гр	33,38	6,6	14,3	22,24	236,6
	Макаронные изделия	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2
469/96	отварные	40г.	40г.	10,8	0,6	3,5	3,7	48,5
сб./96	Икра кабачковая	50гр	50гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5
182/2000	Булочка Молочная	200г.	200г.	9,27	0,6	0	29	111,2
585/96	Компот с изюмом			<b>66,43</b>	15,42	21,9	109,9	741
	<b>Итого</b>							
	Суп овощной с колбасой	20/250гр.	20/250гр	23,96	4,42	7,54	12,42	136,35
132/96	л/копченной	85/30гр.	85/30гр	36,03	6,6	14,3	22,24	236,6
423/96	Тефтели в соусе №528	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2
	Макаронные изделия	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5
469/96	отварные	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
182/2000	Булочка Молочная							
628/96	Чай с сахаром			<b>75,08</b>	19,04	26,1	111,2	801,05
	<b>Итого</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. Фоначева Г. С.

Директор МУПОП "Комбинат

Социального питания"

Повар Бригадир  
 Калькулятор

**Ч.И.Садыхов**

Н.В.Порхун  
 А.А.Спиридонова

*Handwritten signatures in blue ink.*

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		
<b>1 2-й день</b>		<b>1-4класс</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>07.05.2024г /100,46руб./</b>							
с6/96	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	
с6.96г.	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	
с6./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>					
с6/96	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	
с6.96г.	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	
с6./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 Лапина В.Т. и Сборника рецептур мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

Ч.И.Садыков  
 Н.В.Порхун  
 А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5  
 Н.В.Петренко

**Для учащихся общеобразовательных школ / ОВЗ /**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	<b>2-й День</b>						
	<b>07.05.2024г./45руб./</b>						
		<b>1-4класс</b>					
		3	5	6	7	8	
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>	480	15,025	16,28	45	364,75	
		<b>5-11класс</b>					
		250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31	
139/96	Суп вермишелевый	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
сб./96	Сок	500	16,175	17,36	46,98	383,81	
	<b>Итого</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 МУПЛОП "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**



СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5  
 Н.В.Петренко

**Для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
1		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
<b>07.05.2024г.</b>									
	Жаркое по Домашнему с курицей	60/145г.	60/145г	59,21	17,42	8,81	20,3	232,5	
ТТК-2021г	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	<b>Итого</b>			<b>65,08</b>	<b>19,195</b>	<b>12,285</b>	<b>55,1</b>	<b>419,4</b>	
	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	13/250гр.	13/250гр	18,39	6,76	4,68	11,96	107,12	
120/96	Жаркое по Домашнему с курицей	55/120г.	55/120г.	50,82	17,42	8,81	20,3	232,5	
ТТК-2021г	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	<b>Итого</b>			<b>75,08</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 Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "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		
1-3-й День							
08.05.2024г./45руб./							
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64	
	Квашеная капуста с маслом	80гр.	0,84	0,09	4,98	22	
64-96г.	растительным	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	Компот	560	11,265	14,7	80,01	504,14	
	Итого	5-11класс					
		250гр	9,4	11,77	148,72	209,39	
сб./96	Суп сырный						
	Квашеная капуста с маслом	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25	
64-96г.	растительным	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	Компот	Итого	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. редактор/Липшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.-редактор Липшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор

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

**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 5  
 Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
<b>1-3-й День</b>							
<b>08.05.2024г./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 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 МУПОГ "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

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



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ**

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода		
1	<b>08.05.2024г.</b>								
	Биточки из кур.-грудки с соусом №528	90/30гр.	90/30гр.	49,28	22,6	17	0	244	
ТТК-2021г.		150гр.	150гр.	9,93	5,7	6,1	22,9	163,6	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Чай с сахаром			<b>65,08</b>	30,075	26,575	57,7	594,5	
	<b>Итого</b>								
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	8/250гр.	8/250гр.	18,96	5,94	12,7	10,53	179,3	
	Биточки из кур.-грудки со сметанным соусом с томатом №554	75/10гр.	75/10гр.	42,59	22,6	17	0	244	
ТТК-2021г.		150гр.	150гр.	7,66	5,7	6,1	22,9	163,6	
464/96	Каша пшеничная вязкая	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
182/2000	Булочка Молочная	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4	
628/96	Чай с сахаром			<b>75,08</b>	36,015	39,275	68,23	773,8	
	<b>Итого</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. Фокарева Г.С.

Директор МУПОГ "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова