



Директор МБОУ СШ № 5 *Н.В.Петренко*

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
1	14-й день	3	5	6	7	8
	09.01.2025г./104,20руб./					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Зеленый горошек	50	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
	Итого	750	34,108	14,548	55,133	509,46
		5-11 класс				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
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
	Итого	770	35,445	15,2	56,6	575,7

Меню разработано на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лалшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лалшина 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	4-й день	1-4класс					
	09.01.2025г./45руб./	3	5	6	7	8	
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	
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9	
		5-11класс					
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	
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9	

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

(Handwritten signatures in blue ink)

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ.

Директор МБОУ СШ № 5 *Н.В.Петренко*



СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
					белки	жиры	углевода	
1		1-4класс	5-11кл.	4	5	6	7	8
		2	3					
	09.01.2025г.							
395/96	Жаркое по домашнему с говядиной	25/110г.	25/110г.	58,6	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	19,195	12,285	55,1	419,4
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	17	6,76	4,68	11,96	107,1
394/96	Жаркое по домашнему с говядиной	20/110гр.	20/110гр.	51,6	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,955	16,965	67,06	526,52

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

Директор ООО "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			ккал
			белки	жиры	углевода	
	5-й день	1-4класс				
	10.01.2025г./104,20р./					
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
	Итого	505	29,47	36,09	47,61	529,34
		5-11класс				
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
	Итого	575	36,43	49,76	51,48	558,83

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.В.Порхун
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



Директор МБОУ СШ №5

Н.В.Петренко

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	5-й день	3	5	6	7	8	
	10.01.2025г. /45 руб./						
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
сб.96г.	Морковь со сметаным 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	
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55	
	5-11класс						
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.96г.	Морковь со сметаным 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	
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5	

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	
	10.01.2029г.							
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	235/15г.	235/15г	60,15	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	20,6	2	53	487,2
135/96	Суп с фрикадельками	10/250гр.	10/250гр.	23,7	9,9	6,24	15,86	157,8
ТТК/96	Котлета мясная с соусом №528	60/10гр.	60/10гр.	35,6	12,37	12,525	2,445	171,7
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	130гр.	9,3	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.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	29,742	28,34	76,005	679,99

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

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	13.01.2025г./104,20руб./						
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	
	Итого	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	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	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. редакторЛалшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г-редактор Лалшина 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





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	6-й День	3	5	6	7	8
	13.01.2025г./45руб/					
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
	Итого	580	9,065	15,681	74,8	544,75
	5-11 класс					
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
	Итого	600	9,295	16,211	76,3	561,5

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" *Ч.И.САДЫХОВ*
Повар-бригадир *Н.В.Порхун*
Калькулятор *А.А.Спиридонова*



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №5

Н.В.Петренко

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование Блюда	Масса порции 1-4-класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1		2	3	4	5	6	7	8
	13.01.2025г.							
403/96	Плов с говядиной	25/155гр.	25/155гр.	51,9	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,7	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,38	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	23,78	12,6	79,1	530
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	5/250гр.	5/250гр.	16,77	13	10,4	10,4	182
403/96	Плов с говядиной	25/150гр.	25/150гр.	51,83	21,4	5,6	40,6	294,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,38	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	36,18	19,5	85,8	663,5

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 *Н.В.Петренко*

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			Белки	жиры	углевода	ккал	
1	7-й день	3	5	6	7	8	
	14.01.2025г /104,20 руб./						
403/96	Плов с говядиной	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	
	Итого	650	22,708	13,848	97,133	644,26	
		5-11класс					
403/96	Плов с говядиной	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	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	700	28,125	14,48	78,5	556,9	

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

Директор ООО "Комбинат"

социального питания"

Повар-бригадир *Реш*

Калькулятор *Реш*

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 блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
			белки	жиры	углевода		
	7-й день		3	5	6	7	8
	14.01.2024г./45руб./						
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	
	Итого	580	17,565	11,115	76,28	515,5	
	5-11класс						
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	
	Итого	600	18,865	11,745	77,58	533,2	

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

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



№ 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
	14.01.2025г.							
	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	55/30гр.	41,72	10,2	4,25	21,25	247,35
444/96	Картофельное пюре	110гр.	110гр.	16,88	5,475	4,98	5,87	141,5
472/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Итого			65	17,45	12,705	61,92	575,75
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	15,63	4,98	3,93	15,2	115,3
	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	50/20гр.	37,87	10,2	4,25	21,25	247,35
444/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	15,1	5,475	4,98	5,87	141,5
472/96	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
182/2000	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
628/96	Итого			75	22,43	16,635	77,12	691,05

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"

Ч.И.Садыхов

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова

Повар бригадир

Калькулятор

Лапшина

Фонарева

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	8-й день	3	5	6	7	8	
	15.01.2025г./104,20руб./						
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	
	Итого	545	10,966	18,36	60,872	559,1	
	5-11 класс						
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	
	Итого	590	12,493	20,52	60,887	594,98	

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

Н.В.Петренко





СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	18-й день	3	5	6	7	8	
	15.01.2025г./45руб./						
138/96	Суп гороховый	230гр.	16,03	13	15	194	
7196г.	Морковь со сметаным 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	
	Итого	580	18,605	16,88	40,6	353,5	
	5-11класс						
138/96	Суп гороховый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9	
7196г.	Морковь со сметаным 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	
	Итого	600	19,995	18,01	41,9	370,4	

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 ООО "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЬХОВ

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ 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
	15.01.2025г.								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	235/15г.	235/15г.	235/15г	60,15	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого				65	20,6	2	53	487,2
162/96	Суп молочный рисовый	250гр.	250гр.	250гр.	18,62	4,5	4,75	18,25	135
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	200/10гр.	200/10гр.	200/10гр.	49,98	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	чай с сахаром	200гр.	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого				75	26,28	10,23	77,05	697,9

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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



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

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	9-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	16.01.2025г./104,20руб./						
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	
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5	
		5-11 класс					
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	
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8	

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" **Ч.И.САДЬХОВ**
 Повар -бригадир *Сидорова Н.В. Порхун*
 Калькулятор *Сидорова А.А. Спиридонова*



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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	9-й день		3	5	6	7	8
	16.01.2025г./45руб./						
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
	Итого	550	14,965	28,081		62,6	565,1
	5-11класс						
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
	Итого	570	15,235	29,211		63,904	581,1

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.

Директор ООО "Комбинат
 "социального питания"
 Повар-бригадир *Р*
 Калькулятор *Р*

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	Цена	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
					белки	жиры	углевода		
1		1-4класс	5-11кл.	4	5	6	7	8	
	16.01.2025г.	2	3						
393/97	Сосиски отварные с соусом №528	100гр.	100гр.	40,5	6,6	14,34	0,24	156,6	
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	18,1	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	13,85	22,8	40,91	485	
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	15/250гр.	15/250гр.	24,92	3,6	7,176	5,24	99,08	
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	20,65	6,6	14,34	0,24	156,6	
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	23,03	5,475	4,98	5,87	141,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	17,45	29,97	46,15	584,1	

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

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				какая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
	10-й день	1-4класс					
	17.01.2025г./104,20р./						
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	
	Итого	610	36,07	21,7	131,56	551,812	
		5-11класс					
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	
	Итого	640	41,95	20,06	125,56	570,65	

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

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

Handwritten signatures of the staff members.

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 5

С.В.
Н.В.Петренко

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	10-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	17.01.2025г. /45 руб./						
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
	Итого	530		13,22	22,16	78,23	674,84
		5-11класс					
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
	Итого	550		13,4	22,59	78,94	692,01

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 г. 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*

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции 1-4класс	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1			2	4	5	6	7	8
	17.01.2025г.		3					
сб/96	Ежики мясные с сыром	60/10гр.	60/10гр.	38,64	11,1	7,81	2,97	126
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	19,96	5,475	4,98	5,87	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.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,35	16,265	43,64	454,4
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	13,47	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	65/35гр.	65/35гр.	45,83	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	130гр.	9,3	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.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	43,375	20,615	78,26	672,32

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

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И.Садыхов

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова