

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	1-й День	1-4класс	3	5	6	7	8
	22.04.2024г./45руб./						
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
	Итого	480	19,825	14,425	59,85		503,1
		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
	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 Лапшина В. Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В. Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат

социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир

Н.В.Порхун

Калькулятор

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		
1	1-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	22.04.2024г./100,46руб./						
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	
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71	
		5-11класс					
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	
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34	
	Итого	725	19,175	20,481	78,145	576,71	

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

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир

Н.В.Порхун

Калькулятор

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

СОГЛАСОВАНО



Для учащихся общеобразовательных школ

22.04.2024г.

№ 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
423/96	Тефтели в соусе Макаронные изделия	80/20гр.	80/20гр	33,38	6,6	14,3	22,24	236,6
469/96	отварные Икра кабачковая	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,8	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5
585/96	Компот с изюмом	200г.	200г.	9,27	0,6	0	29	111,2
	Итого			66,43	15,42	21,9	109,9	741
	Суп овощной с колбасой п/колченой	20/250гр.	20/250гр	23,96	4,42	7,54	12,42	136,35
132/96	п/колченой	20/250гр.	20/250гр	23,96	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528 Макаронные изделия	85/30гр.	85/30гр	36,03	6,6	14,3	22,24	236,6
469/96	отварные Булочка Молочная	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,38	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75,08	19,04	26,1	111,2	801,05

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 МУППОГ "Комбинат

социального питания"

Ч.И.Садыхов

Повар бригадир

Н.В.Порхун

Калькулятор

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		
	2-й День						
	23.04.2024г./45руб./						
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	
	Итого	480	15,025	16,28	45	364,75	
		5-11класс					
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	
	Итого	500	16,175	17,36	46,98	383,81	

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.САДУЙКОВ
 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		
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	23.04.2024г /100,46руб./						
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	
	Итого	820	25,95	20,76	118,75	673,17	
	5-11класс						
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	
	Итого	820	25,665	16,65	112,76	655,17	

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 МУП ОП "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калыкулятор

Ч.И.Садыхов

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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		1-4класс	5-11кл.		4	5	6	7	8
	23.04.2024г.								
	Жаркое по Домашнему с курицей	60/145г.	60/145г	59,21	17,42	8,81	20,3	232,5	
ТТК-2021г	Курица	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			65,08	19,195	12,285	55,1	419,4	
	Итого								
	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	Итого			75,08	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 Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мясных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУППОП "Комбинат
Социального питания"
 Повар бригадир 
 Калыкулятор 
Ч.И. Садыков
 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		
1	3-й день	1-4класс	3	5	6	7	8
	24.04.2024г./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	
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 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 МУПЛО "Комбинат

Ч.И.САДЫХОВ

социального питания"

Повар-бригадир

Н.В.Порхун

Калькулятор

А.А.Спиридонова

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		
1 3-й День							
24.04.2024г./100,46руб./							
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	
	Итого	510	19,995	12,69	80,7	536	
		5-11 класс					
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	
	Итого	560	21,735	13,58	82,73	559,25	

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

Точ
Лапшина

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
24.04.2024г.								
	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			65,08	30,075	26,575	57,7	594,5
	Итого							
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 пшениная 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			75,08	36,015	39,275	68,23	773,8
	Итого							

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 /ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1-4-й День							
25.04.2024г./45руб./							
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 МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
1-4-й класс							
25.04.2024г./100,46руб./							
		3	5	6	7	8	
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	
	Итого	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	
	Итого	790	36,045	16,72	62,5	636,86	

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 МУПОП "Комбинат

социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир

Н.В.Порхун

Калькулятор

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 5

Н.В. Петренко
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
25.04.2024г.								
403/96	Плов с говядиной	30/100г.	30/100г.	50,73	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	8,4	0,6	3,5	3,7	48,5
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
	Итого			65	23,78	12,575	79,1	530
	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	12/250гр.	12/250гр.	18,4	13	10,4	10,4	182
153/96		30/100г.	30/100г.	50,73	21,4	5,6	40,6	294,6
403/96	Плов с говядиной	50гр.	50гр.	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			75	36,18	19,475	85,8	663,5
	Итого							

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

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1 5-й день						
26.04.2024г. /45 руб./						
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25
с6.96г.	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	580	15,325	17,725	55	397,55
		5-11класс				
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2
с6.96г.	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 МУПОП "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. Фокарева Г.С.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и ОБЗ

№ рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			ккал
			белки	жиры	углевода	
26.04.2024г./100,46р./						
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4	287,41
с6/96	Кукруза 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
с6/96	Кукруза 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. 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

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		1-4кл.г	5-11кл.		5	6	7	8
2				4				
26.04.2024г.								
сб/96	Ежики мясные с сыром	60/12г.	60/12г.	50,38	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,37	3,45	1,2	28,8	140,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	16,525	12,385	73,97	481,25
	Суп вермишелевый с картофелем и тушенкой	16/250гр.	16/250гр.	21,07	3,25	2,5	22	119,25
139/96	Ежики мясные с сыром	50/10г.	50/10г.	41,69	11,1	7,81	2,97	126
сб/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,37	3,45	1,2	28,8	140,6
464/96	Булочка Молочная	50гр	50гр	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								
	Итого			75	19,58	14,985	88,57	572,7

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

Ч.И.Садыхов

Повар бригадир
 Калькулятор

Н.В.Порхун
 А.А.Спиридонова

(Handwritten signatures)

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 5
 Н.В.Петренко



МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
			белки	жиры	углевода		
1	5-й день						
	27.04.2024г. /45 руб./						
		1-4класс					
			3	5	6	7	8
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	
ТТК-202	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-202	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 МУПЛОП "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.
 редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур 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

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
5-й день						
27.04.2024г./100,46гр./						
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,112
с6.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
с6.96г.	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
с6.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
с6.96г.	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 изданий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина В.Т. и Сборника рецептур мясных кондитерских и булочных изданий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фоарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.В.Порхун
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
Для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 5

Н.В.Петренко



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	1-класс	порции	5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
							белки	жиры	углевода	
1		2	3			4	5	6	7	8
27.04.2024г.										
309-96г.	Морской язык тушеный	80г.		80г.		40,68	9,01	2,81	11,64	114,07
472/96	Картофельное пюре	160гр.		160гр.		18,45	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		50 гр.		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
	Итого					65	16,26	11,265	52,31	442,47
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	10/250гр.		10/250гр.		18,49	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	80/10гр.		80/10гр.		30,88	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	170гр.		170гр.		19,76	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		50 гр.		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
	Итого					75	18,83	26,73	56,11	600,3

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

[Handwritten signatures]

Ч.И.Садыхов

Н.В.Порхун

А.А.Спиридонова