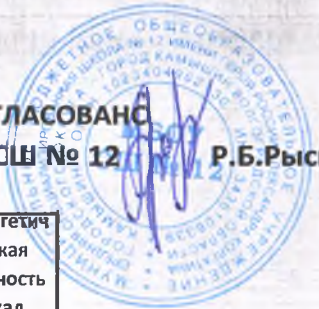


СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рысцова



**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>22.04.2024г./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
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>78,15</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
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>78,15</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 МУПОП "Комбинат  
социального питания"**  
Повар-бригадир  
Калькулятор

**Ч.И. САДЫХОВ**  
И.В.Вдовенко  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рысцова



**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>22.03.2024г./45руб/</b>					
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,3	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>				
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,3	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>	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"**

Повар-бригадир  
Калькулятор

**Ч.И. САДЫХОВ**  
И.В.Вдовенко  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б. Рысцова

## ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
	<b>22.05.2024г.</b>							
423/96	Тефтели в соусе	80/20гр.	80/20гр.	33,1	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,07	6,24	0,72	41,76	241,2
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	9,8	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот с изюмом	200г.	200г.	9,27	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,415</b>	<b>21,94</b>	<b>109,9</b>	<b>741</b>
120/96	щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	18/250гр.	18/250гр.	23,47	6,76	4,68	11,96	107,12
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	36,59	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,07	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>21,375</b>	<b>23,22</b>	<b>110,76</b>	<b>771,82</b>

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар бригадир  
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ  
И.В.Вдовенко  
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.