



**МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б. Рысцова**

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность	
			белки	жиры	углевода		
		<b>1-4класс</b>					
			3	5	6	7	8
	<b>1 3-й день</b>						
	<b>24.04.2024г./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	255,8	
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>559,3</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**

И.В.Вдовенко

А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рыцова**

**для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>24.04.2024г./45руб./</b>					
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,6
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
	<b>Итого</b>	560	11,265	14,7	80,01	504,1
		<b>5-11класс</b>				
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,7	209,4
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
	<b>Итого</b>	570	11,91	15,62	210,9	518,1

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

*(Signature)*  
**Ч.И.САДЫХОВ**  
*(Signature)* И.В.Вдовенко  
*(Signature)* 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					
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>24.05.2024г.</b>								
403/96	Плов с говядиной	30/110г.	30/110г.	51,57	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	30г.	30г.	7,56	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>
139/96	Суп сырный	230гр.	230гр.	20,27	9,69	11,73	14,28	183,1
403/96	Плов с говядиной	25/175г.	25/175г.	48,86	21,4	5,6	40,6	294,6
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>32,87</b>	<b>20,81</b>	<b>89,68</b>	<b>664,6</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.