



СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рыцова

**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>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>25.04.2024г./100,46руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	760	34,708	16,068	61,033	570,62
		<b>5-11 класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	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 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



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рысцова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

рецептуры	Наименование блюд	порции	пищевые вещества			ска
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>25.04.2024г./45руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	520	14,35	5,15	50,9	466,9
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир  
Калькулятор

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					
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>25.05.2024г.</b>								
ТТК-2021г.	Котлета куриная с соусом №528	80/20г.	80/20г.	42,27	10,2	4,25	21,25	247,35
317/96	Гороховое пюре	150гр.	150гр.	4,74	5,7	6,1	22,9	163,6
сб./96	Икра кабачковая	50г.	50г.	12,12	0,6	3,5	3,7	48,5
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>18,275</b>	<b>17,325</b>	<b>82,65</b>	<b>646,35</b>
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	18/250г	18/250г	22,12	13	10,4	10,4	182
ТТК-2021г.	Котлета куриная с соусом №528	80/20г.	80/20г.	42,27	10,2	4,25	21,25	247,35
317/96	Гороховое пюре	150гр.	150гр.	4,74	5,7	6,1	22,9	163,6
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>30,675</b>	<b>24,225</b>	<b>89,35</b>	<b>779,85</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.