

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рысцова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
5-й день		1-4класс				
26.04.2024г./100,46р./						
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,1	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	16,3	108,23
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	505	29,47	36,1	47,61	529,34
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,8	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	16,3	108,23
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	575	36,43	49,8	51,48	558,83

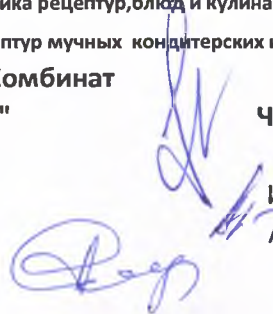
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар бригадир
Калькулятор

И.В.Вдовенко
А.А.Спиридонова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	5-й день	3	5	6	7	8
	26.04.2024г. /45 руб./					
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,3	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,38	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	580	15,325	17,7	55	397,55
		5-11класс				
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,38	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	600	16,475	19	56,3	413,5

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

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

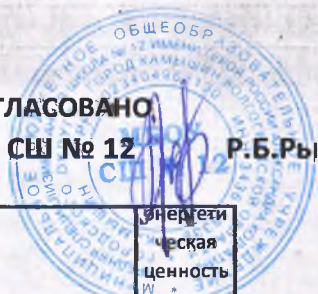
Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
 редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 **Р.Б.Рысцова**



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
26.05.2024г.								
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	65/40гр.	65/40г.	47,7	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	11,43	5,7	6,1	22,9	163,6
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
	Итого			65	33,48	14,38	62,4	514,5
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	8/250г.	8/250г.	17,14	5,25	0,25	8	55,5
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	60/20г.	60/20г.	42,46	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	9,53	5,7	6,1	22,9	163,6
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
	Итого			75	38,7	14,63	70,4	570

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
И.В.Вдовенко
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.