



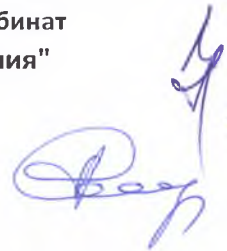
**СОГЛАСОВАНО**  
 Директор МБОУ СШ № 12 **Р.Б.Рысцова**

**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>2-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>04.02.2025г /104,20 руб./</b>					
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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
	<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>23,65</b>	<b>12,26</b>	<b>107,15</b>	<b>602,67</b>
		<b>5-11класс</b>				
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>24,745</b>	<b>13,25</b>	<b>108,12</b>	<b>626,97</b>

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 ООО "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

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



СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СШ № 12 П.Б.Рысцова

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал
		<b>1-4класс</b>				
	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>04.02.2025г./45руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>480</b>	<b>15,025</b>	<b>16,28</b>	<b>45</b>	<b>364,75</b>
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>16,175</b>	<b>17,36</b>	<b>46,98</b>	<b>383,81</b>

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 ООО "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	2	3		4	5	6	7	8
<b>04.02.2025г.</b>								
297/96	Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/12гр.	120/12гр.	62,82	19,88	14,42	16,24	275,9
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>20,28</b>	<b>14,52</b>	<b>37,84</b>	<b>359,3</b>
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	6/200гр.	6/200гр.	14,55	3,25	2,5	22	119,25
297/96	Запеканка из творога со сгущенным молоком	105/10гр.	105/10гр.	54,05	19,88	14,42	16,24	275,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,1	21,6	83,4	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>24,605</b>	<b>41,9</b>	<b>134,84</b>	<b>582,09</b>

Директор ООО "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.