



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	
		1-4класс				
			белки	жиры	углевода	
1	3-й день	3	5	6	7	8
	05.02.2025г./104,20руб./					
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
	Итого	510	19,995	12,69	80,7	536
		5-11 класс				
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
	Итого	560	21,735	13,58	82,73	559,3

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 ООО "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 в ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	3-й день	3	5	6	7	8
	05.02.2025г./45руб./					
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
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	560	11,265	14,4	57,01	401,5
		5-11класс				
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
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	570	11,91	15,32	187,9	415,5

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 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	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
05.02.2025г.								
403/96	Плов с говядиной	25/155гр.	25/155г.	51,9	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,7	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530
139/96	Суп сырный	200гр.	200гр.	21,51	9,69	11,73	14,28	183,1
403/96	Плов с говядиной	25/100гр.	25/100гр.	47,09	21,4	5,6	40,6	294,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	32,87	20,81	89,68	664,6

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.