



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рысцова

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			скаяд ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>06.02.2025г./104,20руб./</b>					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	50	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>	<b>750</b>	<b>34,108</b>	<b>14,548</b>	<b>55,133</b>	<b>509,46</b>
		<b>5-11 класс</b>				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
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>	<b>770</b>	<b>35,445</b>	<b>15,2</b>	<b>56,6</b>	<b>575,7</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 ООО "Комбинат  
социального питания"  
Повар -бригадир

*И.И.САДЫХОВ*  
*И.В.Вдовенко*



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рысцова

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

рецептуры	Наименование блюд	порции	пищевые вещества			скаля
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>06.02.2025г./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>	<b>520</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>50,9</b>	<b>466,9</b>
		<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>	<b>540</b>	<b>14,62</b>	<b>5,389</b>	<b>52,1</b>	<b>477,9</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"

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
					1-4класс	5-11класс	белки	
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>06.02.2025г.</b>								
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки с соусом №528	85/25гр.	85/25гр.	50,1	22,6	17	0	244
317/96	Гороховое пюре	150гр.	150гр.	5,83	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>30,275</b>	<b>26,475</b>	<b>65,1</b>	<b>622,3</b>
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	8/250гр	8/250гр	19,2	13	10,4	10,4	182
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки с соусом №528	70/15г.	70/15г.	40,9	22,6	17	0	244
317/96	Гороховое пюре	150гр.	150гр.	5,83	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>43,275</b>	<b>36,875</b>	<b>75,5</b>	<b>804,3</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.