



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б.Рысцова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
5-й день		1-4класс				
07.02.2025г./104,20р./						
284-96	Омлет натуральный	175	21,9	33,1	3,4	287,41
с6/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	1,375	3,38	13,2	103,5
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	500	25,175	37,3	44,5	524,61
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	180	28,86	46,8	7,27	316,9
с6/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	1,375	3,38	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	505	32,135	51	48,37	554,1

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



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	5-й день	3	5	6	7	8
	07.02.2025г./45руб./					
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,3	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметаным 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 сметаным 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 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.

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		5	6	7	8
07.02.2025г.								
ТТК-2024г.	Наггетсы куриные	2шт.	2шт.	30	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	25,93	5,48	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	17,65	12,61	69,32	603,55
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	9/250г.	9/250г.	23,5	5,25	0,25	8	55,5
ТТК-2024г.	Наггетсы куриные	2шт.	2шт.	30	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	15,1	5,48	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	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	22,7	12,96	69,92	631,25

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

(Handwritten signatures)
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.