



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				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	15.05.2025г./104,20руб./					
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
	Итого	750	34,108	14,548	55,133	509,46
		5-11 класс				
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
	Итого	770	35,445	15,2	56,6	575,7

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	порции	пищевые вещества			ска
		1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	4-й день	3	5	6	7	8
	15.05.2025г./45руб./					
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
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9
		5-11класс				
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
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9

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"

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	Масса	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		порции	порции		белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
	15.05.2025г.							
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки с соусом №528	60/20г.	60/20г.	50,22	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.	4,73	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	30,275	26,475	65,1	622,3
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	7/250гр	87/250г	19,32	13	10,4	10,4	182
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки с соусом №528	80/20г.	80/20г.	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.	4,73	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	43,275	36,875	75,5	804,3

Директор ООО "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.