

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	
		1-4класс				
1	2-й день	3	5	6	7	8
	21.05.2024г /100,46 руб./					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5
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
	Итого	820	25,95	20,76	118,75	673,17
		5-11класс				
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2
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
	Итого	820	25,665	16,65	112,76	655,17

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.

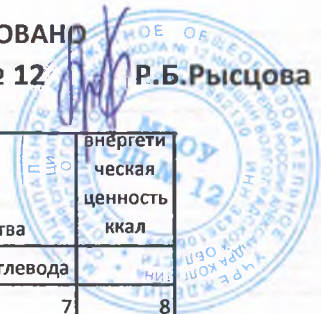
Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

И.В.Вдовенко
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 12

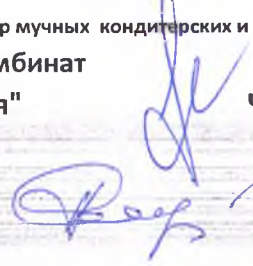
Р.Б.Рысцова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	2-й день	3	5	6	7	8
	21.05.2024г./45руб./					
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
	Итого	480	15,025	16,28	45	364,75
		5-11класс				
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.	0,6	0	23	92
	Итого	500	16,375	16,96	60,18	433,81

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 МУПОП "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
21.05.2024г.								
297/96	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/22г.	130/22г.	62,89	19,88	14,42	16,24	275,9
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	20,28	14,52	37,84	359,3
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	6/250гр.	6/250гр.	12,81	3,25	2,5	22	119,25
297/96	Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/12г.	120/12г.	56,32	19,88	14,42	16,24	275,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,1	21,6	83,4	83,4
	Итого			75	24,605	41,9	134,84	582,09

Директор МУПОП "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.