

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.Б. Рысцова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			калорийная ценность ккал
			1-4класс	белки	жиры	
1	4-й день	3	5	6	7	8
	23.05.2024г./100,46руб./					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	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	760	34,708	16,068	61,033	570,62
		5-11 класс				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16
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	790	36,045	16,72	62,5	636,86

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 МУПОП "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
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	23.05.2024г./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 МУПОП "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 в ккал
					1-4класс	5-11класс	белки	
1	2	3		4	5	6	7	8
23.05.2024г.								
ТТК-2021г.	Котлета куриная с соусом №528	75/25г.	75/25г.	40,35	10,2	4,25	21,25	247,35
317/96	Гороховое пюре	180гр.	180гр.	4,68	5,7	6,1	22,9	163,6
сб./96	Икра кабачковая	50г.	50г.	14,18	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,275	17,325	82,65	646,35
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	21/250г	21/250г	23,03	13	10,4	10,4	182
ТТК-2021г.	Котлета куриная с соусом №528	80/40г.	80/40г.	41,5	10,2	4,25	21,25	247,35
317/96	Гороховое пюре	180гр.	180гр.	4,68	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	30,675	24,225	89,35	779,85

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.