



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 12 Р.В.Рысцова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	28.11.2024г./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 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"

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	порции	пищевые вещества			скал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	28.11.2024г./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 ООО "Комбинат
социального питания"

Н.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
28.11.2024г.								
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки с соусом №528	65/30гр.	65/30гр.	50,69	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.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	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	12/250г	12/250г	19,2	13	10,4	10,4	182
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки с соусом №528	55/15гр.	55/15гр.	41,49	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.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	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
 Ч.И.САДЫХОВ
И.В.Вдовенко
 И.В.Вдовенко
А.А.Спиридонова
 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.