

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 20875CEF896575EAE9F2C1A6DB3F3562
Владелец: Селиванова Ирина Владимировна
Действителен: с 05.08.2024 до 29.10.2025



Директор МБОУ СОШ № 14 Камыши И.В. Селиванова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	09.09.2024г./100,46руб./					
149/96	Каша молочная "Дружба"	210	10,08	6,3	49,56	190,47
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	715	23,505	19,53	86,905	628,88
		5-11класс				
149/96	Каша молочная "Дружба"	225	10,84	8,18	51,75	209,81
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	730	24,265	21,41	89,095	648,22

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 редактор Лалшина В.Т. И Сборника рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лалшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Л.Ю.Борн

А.А.Спиридонова

Директор МБОУ СШ №14

И.В. Селиванова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	7-й день	3	5	6	7	8
	10.09.2024г /100,46 руб./					
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	650	22,708	13,848	97,133	644,26
		5-11класс				
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	700	28,125	14,78	101,5	659,5

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

Л.Ю.Борн

А.А.Спиридонова



Директор МБОУ СШ №14 И.В. Селиванова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			числовая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	2	3	5	6	7	8
1	8-й день	3	5	6	7	8
	11.09.2024г./100,46руб./					
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	545	10,97	18,36	60,872	559,1
		5-11 класс				
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,1
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484	37,968
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	590	12,49	20,52	60,887	594,98

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
Л.Ю. Борн
А.А. Спиридонова

Директор МБОУ СШ № 14 **И.В.Селиванова**



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	9-й день	3	5	6	7	8
	12.09.2024г./100,46руб./					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5
		5-11 класс				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
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
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8

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

Н.И.САДЫХОВ

Л.Ю.Борн

А.А.Спиридонова



Директор МБОУ СШ № 14 И.В. Селиванова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
10-й день		1-4класс				
13.09.2024г./100,46р./						
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,11
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	36,07	21,7	131,6	551,81
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	41,95	20,06	125,6	570,65

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

Н.И. САДУХОВ

Л.Ю. Борн

А.А. Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 14 И.В. Селиванова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в 100 г ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	09.09.2024г./45руб/					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,3
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	580	9,065	15,68	74,8	544,75
		5-11 класс				
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	9,295	16,21	76,3	561,5

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
Л.Ю. Борн
А.А. Спиридонова



МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 14 И.В. Селиванова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	7-й день	3	5	6	7	8
	10.09.2024г./45руб./					
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	580	17,565	11,115	76,28	515,5
		5-11класс				
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	600	18,865	11,745	77,58	533,2

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

Л.Ю.Борн
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №14 И.В.Селиванова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	8-й день	3	5	6	7	8	
	11.09.2024г./45руб./						
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	194	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	580	18,11	16,88	40,6	353,5	
		5-11класс					
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	600	20	18,01	41,9	370,4	

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

(Handwritten signatures)
Н.И.САДЫХОВ
Л.Ю.Борн
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 14

И.В.Селиванова

СШ № 14



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
1-4класс						
1	9-й день	3	5	6	7	8
12.09.2024г./45руб./						
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	550	14,965	28,081	62,6	565,1
5-11класс						
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	570	15,235	29,211	63,904	581,1

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

И.И.САДЫХОВ

Л.Ю.Борн

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 14

СОГЛАСОВАНО
И.В. Селиванова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	10-й день	3	5	6	7	8
	13.09.2024г. /45 руб./					
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,84
		5-11класс				
136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692,01

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

И.И. САДЫХОВ

Л.Ю. Борн

А.А. Спиридонова