

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		<b>1-4класс</b>													
	<b>13.09.2021г./73,02руб./</b>														
149/96	Каша молочная манная с маслом сливочным	200/10гр.	15,28	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр /Российский/	30гр.	22,94	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Фрукты/апельсины/	250гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	<b>11,2</b>	<b>12,07</b>	<b>47,19</b>	<b>476,9</b>	<b>0,256</b>	<b>79,02</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>543,14</b>	<b>197</b>	<b>53,56</b>	<b>4</b>
		<b>5-11класс</b>													
149/96	Каша молочная манная с маслом сливочным	220/8гр.	15,28	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр /Российский/	35гр.	22,94	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Фрукты/апельсины/	250гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	<b>11,2</b>	<b>12,07</b>	<b>47,19</b>	<b>486,9</b>	<b>0,256</b>	<b>79,02</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>543,14</b>	<b>197</b>	<b>53,56</b>	<b>4</b>

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  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		<b>1-4класс</b>													
	<b>14.09.2021г /73,02 руб./</b>														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе №554	90/65гр.	44,06	7,15	5,84	14,27	135,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	11,47	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99
сб.96г.	Овощи порционные свежие	70гр.	5,47	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка Домашняя	100гр.	7,4	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,62	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43
		<b>5-11класс</b>													
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе №554	100/65гр.	44,81	7,15	5,84	14,27	185,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	13,76	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99
сб.96г.	Овощи порционные свежие	60гр.	2,43	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка Домашняя	100гр.	7,4	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,62	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	15,4	14,3	63,94	535,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43

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**

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		<b>1-4класс</b>													
	<b>15.09.2021г./73,02руб./</b>														
423/96	Тефтели в соусе №528	95/60гр.	51,13	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	15,66	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
629-96г	Чай с лимоном и сахаром	200/7/15гр	3,28	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	14,695	22,58	28,72	422,14	0,427	1,697	2	1,94	462,2	6,29	88,1	4,43
423/96	Тефтели в соусе №528	100/30гр.	51,52	6,6	14,34	2,24	236,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	16,7	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
628-96г	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	14,695	22,58	30,72	502,14	0,427	1,697	2	1,94	462,2	6,29	88,1	4,43

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 кондитарских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

## МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

## для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
	<b>16.09.2021г./73,02руб./</b>															
439/96	Птица отварная	90гр.	44,4	21	15,32	14,28	365,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	6,07	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Фрукты /яблоки/	140гр.	17,75	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	<b>25,355</b>	<b>23,875</b>	<b>69,34</b>	<b>690,4</b>	<b>0,377</b>	<b>89,237</b>	<b>20</b>	<b>2,34</b>	<b>420,42</b>	<b>39,58</b>	<b>74,46</b>	<b>7,2</b>	
		<b>5-11класс</b>														
439/96	Птица отварная	100гр.	44,4	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	6,07	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Фрукты /яблоки/	140гр.	17,75	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	<b>25,355</b>	<b>33,875</b>	<b>79,34</b>	<b>710,4</b>	<b>0,377</b>	<b>89,237</b>	<b>20</b>	<b>2,34</b>	<b>420,42</b>	<b>39,58</b>	<b>74,46</b>	<b>7,2</b>	

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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		<b>1-4класс</b>													
			<b>17.09.2021г./73,02руб./</b>												
284-96	Омлет натуральный	150гр.	42,8	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Овощи порционные свежие	30гр.	6,46	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Сосиска молочная запеченная в тесте	60/50 гр.	19,03	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
629-96г	Чай с лимоном и сахаром	200/15/15г	4,73	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
		<b>Итого</b>	<b>73,02</b>	<b>14,69</b>	<b>15,245</b>	<b>52,25</b>	<b>464,74</b>	<b>0,33</b>	<b>5,81</b>	<b>2289,5</b>	<b>5,78</b>	<b>227,12</b>	<b>10,959</b>	<b>41,45</b>	<b>21</b>
		<b>5-11класс</b>													
284-96	Омлет натуральный	200гр.	56,83	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Овощи порционные свежие	20гр.	2,74	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Сосиска молочная запеченная в тесте	30/50 гр.	11,6	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
		<b>Итого</b>	<b>73,02</b>	<b>11,97</b>	<b>12,685</b>	<b>59,67</b>	<b>434,8</b>	<b>0,29</b>	<b>4,69</b>	<b>2289,5</b>	<b>5,78</b>	<b>110,58</b>	<b>9,129</b>	<b>29,25</b>	<b>22</b>

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

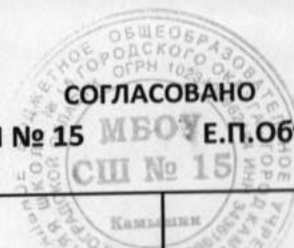
П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1																
	<b>13.09.2021г./45руб./</b>															
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	25/230гр.	32,83	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7	
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>19,83</b>	<b>14,43</b>	<b>59,85</b>	<b>503,1</b>	<b>0,19</b>	<b>20,53</b>	<b>1460</b>	<b>2,3</b>	<b>96,95</b>	<b>3,05</b>	<b>54,65</b>	<b>2,3</b>	
		<b>5-11 класс</b>														
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	20/250гр.	32,83	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7	
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>19,93</b>	<b>14,83</b>	<b>60,25</b>	<b>503,1</b>	<b>0,19</b>	<b>20,53</b>	<b>1460</b>	<b>2,3</b>	<b>96,95</b>	<b>3,05</b>	<b>54,65</b>	<b>2,3</b>	

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 signature*

**Ч.И. САДЫХОВ**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ  
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>14.09.2021г./45руб./</b>															
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и тушенкой	25/230гр.	27,05	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
сб./96	Сок яблочный /0,200г./	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>15,225</b>	<b>15,88</b>	<b>58,2</b>	<b>414,75</b>	<b>0,24</b>	<b>10,53</b>	<b>1459,5</b>	<b>3</b>	<b>64,7</b>	<b>3,38</b>	<b>56</b>	<b>2,5</b>	
		<b>5-11класс</b>														
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и тушенкой	20/250гр.	27,05	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
сб./96	Сок яблочный /0,200/	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>15,225</b>	<b>16,31</b>	<b>58,98</b>	<b>444,75</b>	<b>0,24</b>	<b>10,53</b>	<b>1459,5</b>	<b>3</b>	<b>64,7</b>	<b>3,38</b>	<b>56</b>	<b>2,5</b>	
	<b>Итого</b>		<b>90</b>	<b>30,45</b>	<b>32,61</b>	<b>117,96</b>	<b>889,5</b>	<b>0,48</b>	<b>21,06</b>	<b>2919</b>	<b>6</b>	<b>129</b>	<b>6,76</b>	<b>112</b>	<b>5</b>	

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**

П.Е.Борисов

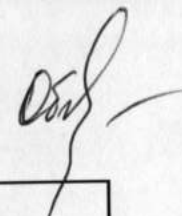
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

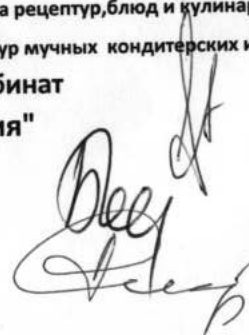


№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		<b>1-4класс</b>													
	<b>15.09.2021г./45руб./</b>														
сб./96	Суп сырный с тушенкой	11/230гр	22,2	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9
64-96г.	Салат из свежих овощей	100гр.	11,78	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок	200гр.	8,07	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>11,465</b>	<b>14,3</b>	<b>64,41</b>	<b>429,34</b>	<b>0,376</b>	<b>13,197</b>	<b>1261</b>	<b>1,08</b>	<b>367,5</b>	<b>4,23</b>	<b>65,6</b>	<b>4,16</b>
		<b>5-11класс</b>													
сб./96	Суп сырный с тушенкой	8/250гр	22,2	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9
64-96г.	Салат из свежих овощей	100гр.	11,78	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок	200гр.	8,07	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>11,56</b>	<b>15,4</b>	<b>65,01</b>	<b>469,34</b>	<b>0,376</b>	<b>13,197</b>	<b>1261</b>	<b>1,08</b>	<b>367,5</b>	<b>4,23</b>	<b>65,6</b>	<b>4,16</b>

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**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

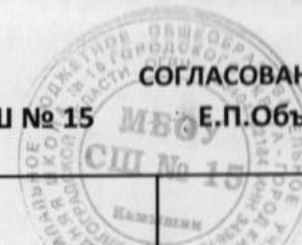


**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/**

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>1-4класс</b>														
1	<b>16.09.2021г./45руб./</b>														
136/96	Суп пшеничный с картофелем с тушенкой	10/230гр.	16,52	3,15	2,75	23,5	126,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	45/50гр.	26,63	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7
628/96	Чай с сахаром	200/15г.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>60,9</b>	<b>466,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</b>
	<b>5-11класс</b>														
136/96	Суп пшеничный с картофелем с тушенкой	7/250гр.	16,52	3,25	3,05	23,75	176,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	45/50гр.	26,63	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7
628/96	Чай с сахаром	200/15г.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>14,45</b>	<b>5,45</b>	<b>61,15</b>	<b>516,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</b>

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*

**Ч.И.САДЫХОВ**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

