

Объедкова

МЕНЮ

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

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			
																4	5	6
		1-4класс																
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	20.09.2021г./73,02руб./																	
149/96	Каша молочная из риса и пшена "Дружба" с маслом сливочным	180/10гр.	15,46	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4			
23-97г.	Сыр /Российский/	30гр.	21,33	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1			
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			
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	125,74	1,83	20	0,1			
сб.96г.	Фрукты	250гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5			
	Итого		73,02	15,62	14,59	79	600,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3			
		5-11класс																
149/96	Каша молочная из риса и пшена "Дружба" с маслом сливочным	220/7гр.	15,46	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4			
23-97г.	Сыр /Российский/	30гр.	21,33	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1			
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			
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	125,74	1,83	20	0,1			
сб.96г.	Фрукты	250гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5			
	Итого		73,02	15,62	16,59	84	620,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3			

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.

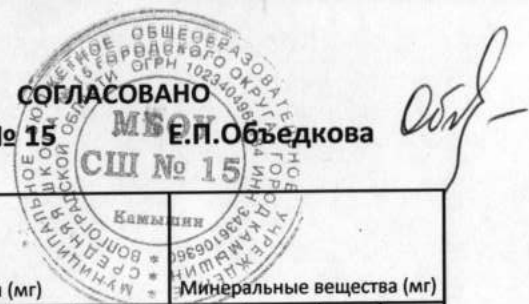
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

Лапшина

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **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
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
21.09.2021г /73,02 руб./															
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	42,23	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
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
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
сб.96г.	Фрукты /яблоки/	140гр.	17,75	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
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
Итого			73,02	12,613	23,21	58,913	411	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48
		5-11класс													
449/96	Плов с мясом птицы	220гр.	46,03	9,358	19,25	7,353	175,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
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
сб.96г.	Овощи порционные свежие	60гр.	1,67	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Фрукты /яблоки/	140гр.	17,75	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
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
Итого			73,02	12,613	23,21	63,913	461	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48

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

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
		23.09.2021г./73,02руб./													
324-96	Котлета рыбная	100гр.	45,4	25,2	13,3	35,08	238,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	50гр.	3,49	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
464/96	Каша пшенная вязкая	150гр.	6,18	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
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./96	Сок яблочный /0,200/	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
		Итого	73,02	33,125	28,495	106,13	645,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5
		5-11класс													
324-96	Котлета рыбная	120гр.	46,46	25,2	13,3	35,08	278,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,16	1,3	7,5	19,6	120,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
464/96	Каша пшенная вязкая	180гр.	7,45	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
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./96	Сок яблочный /0,200/	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
		Итого	73,02	32,125	27,495	114,13	735,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	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

Лапшина В.Т.

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

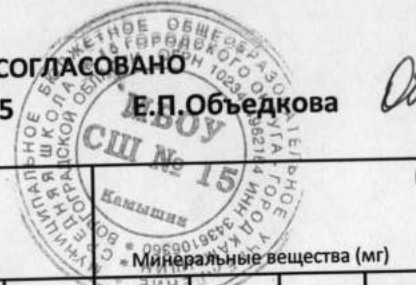
СОГЛАСОВАНО

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		
		1-4класс		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	20.09.2021г./45руб./																
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	20/230гр.	26,52	2,65	6	27	183,25	0,2	8,75	1250		1	49,25	109,4	48,25	3,5	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	100гр.	10,91	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,62	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	Итого		45	9,265	15,28	69,2	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6		
		5-11 класс															
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	15/250гр.	26,52	6,75	6,53	27,8	183,25	0,2	8,75	1250		1	49,25	109,4	48,25	3,5	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	100гр.	10,91	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,62	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	Итого		45	13,37	15,81	70,04	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6		

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 **В.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
21.09.2021г./45руб./															
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	23/230г.	24,65	14,95	7,25	13,5	204	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
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	12	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,95	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
Итого			45	17,765	10,72	60,68	440,7	0,318	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81
5-11класс															
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	17/250г.	24,65	15,05	7,65	14,8	244	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
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	12	0,4
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,95	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
Итого			45	17,865	11,12	61,98	480,7	0,318	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81

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 **В.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	
		1-4класс														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	21.09.2021г./45руб./															
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	23/230г.	24,65	14,95	7,25	13,5	204	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5	
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	12	0,4	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,95	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	
	Итого		45	17,765	10,72	60,68	440,7	0,318	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81	
		5-11класс														
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	17/250г.	24,65	15,05	7,65	14,8	244	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5	
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	12	0,4	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,95	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	
	Итого		45	17,865	11,12	61,98	480,7	0,318	14,6	1201	0,27	383	56,2	66	4,81	

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

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



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
		1-4класс													
	22.09.2021г./45руб./														
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	10/230гр.	17,29	16,03	13	25	194	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	9,76	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
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
сб./96	Сок яблочный /0,200г./	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	18,305	16,48	63,8	403,5	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46
		5-11класс													
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	6/250гр.	17,29	16,03	13,5	27,75	254,5	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	9,76	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
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
сб./96	Сок яблочный /0,200г./	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	18,805	16,98	66,55	464	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46

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

Лапшина
Фонарева

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	
		1-4класс														
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	23.09.2021г./45руб./															
135/96	Суп с фрикадельками	18/230гр.	21,92	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	70гр.	10,91	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
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	
	Итого		45	14,965	28,081	62,6	565,1	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7	
		5-11класс														
135/96	Суп с фрикадельками	14/250гр.	21,92	3,25	13,45	26,83	234,2	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	70гр.	10,91	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
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	
	Итого		45	15,065	28,531	74,43	615,3	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7	

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.

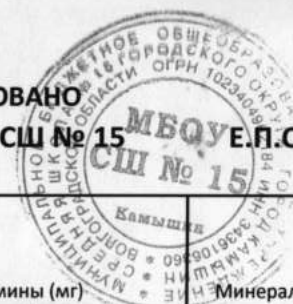
Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

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

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	24.09.2021г. /45 руб./															
136/96	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	20/230гр.	22,69	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	60/50гр.	19,03	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
762-97	Чай с лимоном и сахаром	200/7/15гр	3,28	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
	Итого		45	16,02	19,96	38,23	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	15/250гр.	22,69	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	60/50гр.	19,03	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
762-97	Чай с лимоном и сахаром	200/7/15гр	3,28	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
	Итого		45	16,17	20,56	39,93	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

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.