



**МЕНЮ**

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

**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>02.10.2023г./94,59руб./</b>					
149/96	Каша молочная манная	210	4,6	6,1	34,4	127
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>715</b>	<b>18,025</b>	<b>19,33</b>	<b>71,75</b>	<b>565,41</b>
		<b>5-11класс</b>				
149/96	Каша молочная манная	218	5,6	7,1	40,4	137
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>723</b>	<b>19,025</b>	<b>20,33</b>	<b>77,75</b>	<b>575,41</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**  
 Н.Н.Мустафина  
 А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>03.10.2023г /94,59 руб./</b>					
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>25,95</b>	<b>20,76</b>	<b>118,75</b>	<b>673,17</b>
		<b>5-11класс</b>				
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	15	0,69	2,55	3,48	21,15
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
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>815</b>	<b>25,435</b>	<b>15,8</b>	<b>111,6</b>	<b>648,12</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**  
 Н.Н.Мустафина  
 А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>04.10.2023г./94,59руб./</b>					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5
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
	<b>Итого</b>	510	19,995	12,69	80,7	536
		<b>5-11 класс</b>				
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75
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
	<b>Итого</b>	560	21,735	13,58	82,73	559,25

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**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**

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

**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>05.10.2023г./94,59руб./</b>					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
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
	<b>Итого</b>	<b>740</b>	<b>34,108</b>	<b>14,548</b>	<b>55,133</b>	<b>509,5</b>
		<b>5-11 класс</b>				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
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	45,6
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
	<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>35,445</b>	<b>15,2</b>	<b>56,6</b>	<b>537,7</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**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**

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



**для учащихся общеобразовательных школ**

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
<b>5-й день</b>		<b>1-4класс</b>				
<b>06.10.2023г./94,59р./</b>						
284-96	Омлет натуральный	170	20,7	31,3	3,2	177
сб/96	Кукуруза консервированная	60	1,5	0,7	6,3	41,4
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100	8	14,5	55,8	384
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	530	30,6	46,6	86,9	685,8
		<b>5-11класс</b>				
284-96	Омлет натуральный	220	25,4	41,2	6,4	217
сб/96	Кукуруза консервированная	50	0,916	2,342	2,475	63,3
ТТК-202	Булочка с шоколадом	80	6,4	11,6	44,65	307,2
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	550	33,116	55,242	75,13	670,9

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюды 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.САДУХОВ**  
 **Н.Н.Мустафина**  
 **А.А.Спиридонова**

СОГЛАСОВАНО

СШ № 15

Крмышин

МБОУ

СШ № 15

Крмышин

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

Область

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>02.10.2023г.</b>								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	90/30гр.	90/30гр.	48,98	22,6	17	0	244
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	155гр.	155гр.	10,2	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>30,08</b>	<b>26,58</b>	<b>57,7</b>	<b>594,5</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	7/250гр.	7/250гр.	14,8	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Окорочка тушеные	75гр.	75гр.	37,97	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,43</b>	<b>16,64</b>	<b>77,1</b>	<b>691,1</b>

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редакторЛапшина 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  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова





**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>04.10.2023г.</b>								
сб/96	Ежики мясные с сыром	65/10г.	65/10г.	50,71	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,07	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная*	50гр	50гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>18,775</b>	<b>17,285</b>	<b>68,07</b>	<b>504,3</b>
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250гр.	14/250гр.	18,64	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,45</b>	<b>29,97</b>	<b>46,15</b>	<b>584,08</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**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>05.10.2023г.</b>								
309-96г.	Морской язык тушеный	85г.	85г.	42,77	6,86	6,3	1,68	90,65
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
<b>Итого</b>				<b>65</b>	<b>14,11</b>	<b>14,76</b>	<b>42,35</b>	<b>419,05</b>
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,98	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	40,67	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
<b>Итого</b>				<b>75</b>	<b>25,555</b>	<b>13,29</b>	<b>77,35</b>	<b>544,8</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  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>06.10.2023г.</b>								
ТТК-2021г.	Отбивная из куриной грудки	65г.	65г.	51,8	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макароны отварные	<b>150гр.</b>	<b>150гр.</b>	7,38	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,625</b>	<b>11,045</b>	<b>79,3</b>	<b>575,25</b>
190/97	Суп томатный с рыбными консервами	13/250гр.	13/250гр.	16,54	7,95	2,3	25,1	150,8
286/96	Омлет натуральный с сыром	15/100г.	15/100г.	41,62	12,35	18	2,6	224,6
сб.96г.	Кукуруза консервированная	35гр.	35гр.	11,02	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,255</b>	<b>23,835</b>	<b>63,76</b>	<b>568,3</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

**Ч.И.САДЫХОВ**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова