



СОГЛАСОВАНО  
В.П.Объедкова

*Объедкова*

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>10-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>01.09.2023г./94,59руб./</b>					
297/96	Запеканка из творога	160	25,2	10,9	61,8	283,4
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	600	34,5	21,32	150,7	636,7
		<b>5-11класс</b>				
297/96	Запеканка из творога	210	33,075	11,4	66,5	324,5
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./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	630	40,375	19,52	122,4	555,2

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**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

*Лапшина*

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>04.09.2023г./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 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 Обьедкова

для учащихся общеобразовательных школ



*Обьедкова*

№ 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>05.09.2023г /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 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

*Лапшина*

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15 Обьедкова



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	ккал
		<b>1-4 класс</b>				
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>06.09.2023г./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 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

*Handwritten signature*

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

**МЕНЮ**

Директор МБОУ **СШ № 15**, Обьедкова

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	энергетическая ценность
		<b>1-4класс</b>					
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>07.09.2023г./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.	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.	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.Г.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ



рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
	<b>5-й день</b>	<b>1-4класс</b>				
	<b>08.09.2023г./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>	<b>530</b>	<b>30,6</b>	<b>46,6</b>	<b>86,9</b>	<b>685,8</b>
		<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>	<b>550</b>	<b>33,116</b>	<b>55,242</b>	<b>75,13</b>	<b>670,9</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