

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ/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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
<b>1-й день</b>		<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
<b>01.09.2022г./45руб./</b>															
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	29,05	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1
182/2000	Булочка	50 гр	3,97	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.	11,98	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	250гр.	29,05	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1
182/2000	Булочка	50 гр	3,97	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.	11,98	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 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

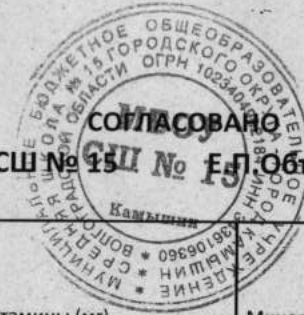
**Ч.И. САДЫХОВ**

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 г. Обьедкова

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>														
	<b>2-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>02.09.2022г./45руб./</b>															
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	21,03	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50гр.	3,97	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	200гр.	20	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	250гр.	21,03	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50 гр	3,97	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	200гр.	20	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>	

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"

**Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 **МБОУ 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>																	
1	<b>6-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
	<b>05.09.2022г./45руб./</b>																		
136/96	Суп рисовый	230гр.	28,04	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	100гр.	7,19	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2				
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3				
588/96	Компот	200гр.	5,8	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6				
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>9,265</b>	<b>15,28</b>	<b>69,2</b>	<b>469,95</b>	<b>0,446</b>	<b>9,693</b>	<b>1502</b>	<b>1</b>	<b>557,49</b>	<b>209,91</b>	<b>74,71</b>	<b>5,6</b>				
		<b>5-11 класс</b>																	
136/96	Суп рисовый	250гр.	28,04	6,75	6,53	27,8	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	<b>3,5</b>				
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	7,19	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2				
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3				
588/96	Компот	200гр.	5,8	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6				
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>13,37</b>	<b>15,81</b>	<b>70,04</b>	<b>469,95</b>	<b>0,446</b>	<b>9,693</b>	<b>1502</b>	<b>1</b>	<b>557,49</b>	<b>209,91</b>	<b>74,71</b>	<b>5,6</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

*Handwritten signature*

**Ч.И. САДЫХОВ**

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

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

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

СОГЛАСОВАНО

МБОУ СШ № 15

Камышин

Витамины (мг)

Минеральные вещества (мг)

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	<b>7-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>06.09.2022г./45руб./</b>														
	<b>1-4класс</b>														
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	20,36	14,95	7,25	13,5	204	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	10,8	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	9,87	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>17,765</b>	<b>10,72</b>	<b>60,68</b>	<b>440,7</b>	<b>0,318</b>	<b>2,597</b>	<b>1201</b>	<b>0,27</b>	<b>383</b>	<b>56,2</b>	<b>66</b>	<b>4,81</b>
	<b>5-11класс</b>														
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	20,36	15,05	7,65	14,8	244	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	10,8	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	9,87	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>17,865</b>	<b>11,12</b>	<b>61,98</b>	<b>480,7</b>	<b>0,318</b>	<b>2,597</b>	<b>1201</b>	<b>0,27</b>	<b>383</b>	<b>56,2</b>	<b>66</b>	<b>4,81</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"**

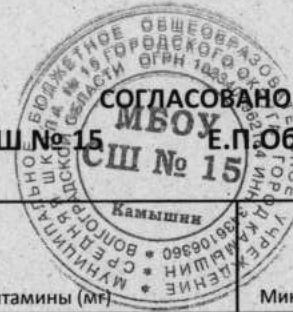
**Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

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

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



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюда	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	<b>8-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>07.09.2022г./45руб./</b>															
138/96	Суп фасолевый	230гр.	13,73	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.	7,3	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>18,305</b>	<b>16,48</b>	<b>63,8</b>	<b>403,5</b>	<b>0,358</b>	<b>13,047</b>	<b>1200</b>	<b>0,5</b>	<b>366,2</b>	<b>93,96</b>	<b>60,4</b>	<b>5,46</b>	
		<b>5-11класс</b>														
138/96	Суп фасолевый	250гр.	13,73	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.	7,3	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>18,805</b>	<b>16,98</b>	<b>66,55</b>	<b>464</b>	<b>0,358</b>	<b>13,047</b>	<b>1200</b>	<b>0,5</b>	<b>366,2</b>	<b>93,96</b>	<b>60,4</b>	<b>5,46</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*

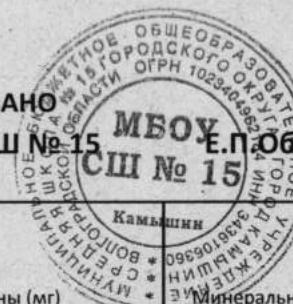
**Ч.И.САДЫХОВ**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

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		
		<b>1-4класс</b>															
1	<b>9-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>08.09.2022г./45руб./</b>																
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	24,02	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3		
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	5,03	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182/2000	Булочка	50 гр	3,97	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.	11,98	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>14,965</b>	<b>28,081</b>	<b>62,6</b>	<b>565,1</b>	<b>0,253</b>	<b>10,426</b>	<b>1262</b>	<b>2,5</b>	<b>239,2</b>	<b>169</b>	<b>66,96</b>	<b>4,7</b>		
		<b>5-11класс</b>															
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	24,02	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	70гр.	5,03	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182/2000	Булочка	50 гр	3,97	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.	11,98	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>15,065</b>	<b>28,531</b>	<b>74,43</b>	<b>615,3</b>	<b>0,253</b>	<b>10,426</b>	<b>1262</b>	<b>2,5</b>	<b>239,2</b>	<b>169</b>	<b>66,96</b>	<b>4,7</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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

МБОУ Е.П.Объедкова

СШ № 15



*Объедкова*

**для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витаминные и минеральные вещества (мг)								
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Ca	P	Mg	Fe		
		1-4класс	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>1 10-й день</b>																
<b>09.09.2022г. /45 руб./</b>																
136/96	Суп пшеничный	230гр.	18,03	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	20,65	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	6,32	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>45</b>	<b>16,02</b>	<b>19,96</b>	<b>38,23</b>	<b>547,84</b>	<b>0,15</b>	<b>4,948</b>	<b>1250</b>	<b>0,5</b>	<b>266,05</b>	<b>2,453</b>	<b>29,25</b>	<b>1,3</b>	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный	250гр.	18,03	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	20,65	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	6,32	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>45</b>	<b>16,17</b>	<b>20,56</b>	<b>39,93</b>	<b>547,84</b>	<b>0,15</b>	<b>4,948</b>	<b>1250</b>	<b>0,5</b>	<b>266,05</b>	<b>2,453</b>	<b>29,25</b>	<b>1,3</b>	

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар бригадир  
Калькулятор

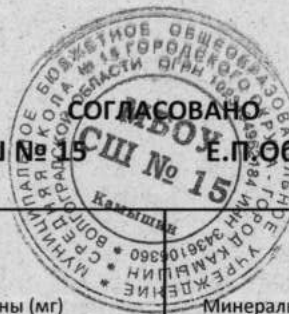
*Ч.И.САДЫХОВ*

**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.

**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

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



№ рецептуры	Наименование блюда	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	<b>1-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>01.09.2022г./87,11руб./</b>															
149/96	Каша молочная манная	160гр.	31,82	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	35гр.	25	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	6,32	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	10,7	12,27	48,89	482,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	
		<b>5-11класс</b>														
149/96	Каша молочная манная	210гр.	29,1	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	40гр.	27,72	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	6,32	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	10,7	12,27	48,89	492,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	

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. САДУХОВ**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова





*Handwritten signature*

**МЕНЮ**  
**Директор МБОУ СШ № 15 Об'едкова**  
**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	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>2-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>02.09.2022г /87,11 руб./</b>															
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	54,78	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	150гр.	13,85	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи /отварные, свежие, соленые/	60гр.	4,64	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	9,87	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>15,4</b>	<b>14,3</b>	<b>63,94</b>	<b>485,6</b>	<b>0,457</b>	<b>3,401</b>	<b>205,23</b>	<b>1,248</b>	<b>447</b>	<b>686</b>	<b>85</b>	<b>6,43</b>	
		<b>5-11класс</b>														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	52,01	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	180гр.	16,62	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи /отварные, свежие, соленые/	60гр.	4,64	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	9,87	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>15,4</b>	<b>14,3</b>	<b>63,94</b>	<b>535,6</b>	<b>0,457</b>	<b>3,401</b>	<b>205,23</b>	<b>1,248</b>	<b>447</b>	<b>686</b>	<b>85</b>	<b>6,43</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.

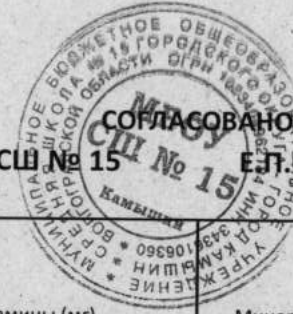
**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

*Handwritten signature*

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

**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

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



№ 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
		<b>1-4класс</b>		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	<b>6-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	31,82	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4
23-97г.	Сыр	35гр.	25	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	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	200гр.	6,32	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
		<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	15,12	14,79	80,7	606,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3
		<b>5-11класс</b>													
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	31,82	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4
23-97г.	Сыр	35гр.	25	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	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	200гр.	6,32	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
		<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	15,12	16,79	85,7	626,76	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

**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
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>7-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>06.09.2022г /87,11 руб./</b>														
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	48,63	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи /отварные,свежие, соленые/	60гр.	4,64	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот	200гр.	9,87	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>12,533</b>	<b>23,13</b>	<b>56,953</b>	<b>396,6</b>	<b>0,347</b>	<b>82,3</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>411</b>	<b>42,5</b>	<b>43</b>	<b>4,48</b>
		<b>5-11класс</b>													
449/96	Плов с мясом птицы	230гр.	48,63	9,358	19,25	7,353	185,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,64	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот	200гр.	9,87	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>12,533</b>	<b>23,13</b>	<b>61,953</b>	<b>456,6</b>	<b>0,347</b>	<b>82,3</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>411</b>	<b>42,5</b>	<b>43</b>	<b>4,48</b>

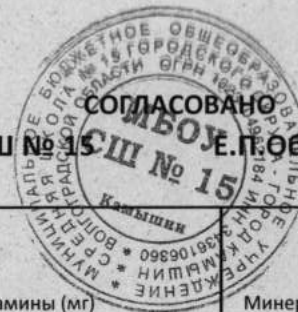
Меню разработано на основании Сборника рецептов,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.  
редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**  
Повар-бригадир  
Калькулятор

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

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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



№ рецептуры	Наименование блюда	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	<b>8-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>07.09.2022г./87,11руб./</b>															
423/96	Тефтели в соусе	90гр.	65,82	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1	
317/96	Картофельное пюре	150гр.	11	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99	
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	6,32	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>87,11</b>	14,695	22,58	28,72	422,14	0,427	1,697	0,03	0,24	494,7	64,65	56,6	3,52	
		<b>5-11кл.</b>														
423/96	Тефтели в соусе	100гр.	63,62	6,6	14,34	2,24	176,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1	
472/96	Картофельное пюре	180гр.	13,2	5,475	4,98	5,87	141,5	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99	
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	6,32	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>87,11</b>	16,57	25,36	35,49	514,94	0,447	1,697	0,03	0,24	494,7	64,65	56,6	3,52	

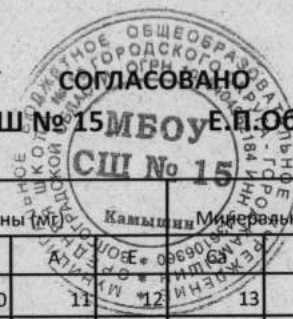
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

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



*Handwritten signature*

**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	К	Р	Mg	Fe
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>9-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>08.09.2022г./87,11руб./</b>														
460-96	Котлета куриная	90гр.	54,21	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	60гр.	3,5	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
317/97	Гороховое пюре	150гр.	5,43	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>22,925</b>	<b>18,895</b>	<b>112,93</b>	<b>595,3</b>	<b>0,433</b>	<b>7,057</b>	<b>550</b>	<b>4,14</b>	<b>417,48</b>	<b>44,45</b>	<b>54,83</b>	<b>5</b>
		<b>5-11класс</b>													
460-96	Котлета куриная	100гр.	55,47	15,2	3,3	55,08	298,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,15	1,3	7,5	19,6	120,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6
317/97	Гороховое пюре	180гр.	6,52	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка	50гр.	3,97	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>21,925</b>	<b>17,895</b>	<b>120,93</b>	<b>705,3</b>	<b>0,433</b>	<b>7,057</b>	<b>550</b>	<b>4,14</b>	<b>417,48</b>	<b>44,45</b>	<b>54,83</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" **Ч.И.САДЫХОВ**  
 Повар -бригадир П.Е.Борисов  
 Калькулятор А.А.Спиридонова

*Handwritten signatures*

МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 15 Е.В.Объедкова



*Объедкова*

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe	
<b>10-й день</b>		<b>1-4класс</b>														
<b>09.09.2022г./87,11руб./</b>																
297/96	Запеканка из творога	150гр.	72,53	25,2	11,3	41,08	238,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8	
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	8,9	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2	
591-96	Кисель	200гр.	5,68	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>87,11</b>	<b>39,5</b>	<b>26,72</b>	<b>110</b>	<b>569,172</b>	<b>0,22</b>	<b>9,48</b>	<b>730</b>	<b>4,14</b>	<b>80,54</b>	<b>3,573</b>	<b>37,56</b>	<b>3,7</b>	
		<b>5-11кл.</b>														
297/96	Запеканка из творога	200гр.	79,22	35,2	18,3	42,08	268,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8	
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,21	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1	
591-96	Кисель	200гр.	5,68	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>87,11</b>	<b>47,5</b>	<b>31,72</b>	<b>101</b>	<b>579,172</b>	<b>0,23</b>	<b>10,48</b>	<b>710</b>	<b>5,14</b>	<b>79,54</b>	<b>3,573</b>	<b>36,56</b>	<b>4,5</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

*Лапшина*  
*Фонарева*

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