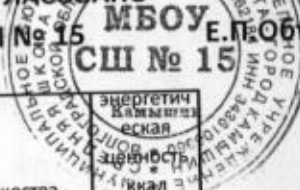


**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

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

СОГЛАСОВАНО



№ 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>02.05.2023г./82,25руб./</b>						
149/96	Каша молочная манная	180гр.	3,09	4,07	4,18	127	
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
628/96	Чай с лимоном	200/15гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	680	14,74	16,68	53,51	547,26	
		<b>5-11класс</b>					
149/96	Каша молочная манная	210гр.	3,6	4,75	4,87	148,1	
23-97г.	Сыр	40гр.	7,72	7,06	13,88	207,3	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
628/96	Чай с лимоном	200/15гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	715	16,22	18,25	55,93	594,24	

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/ОВЗ/



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	ккал
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>02.05.2023г./45руб./</b>					
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,7	5,25	12,3	194
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	<b>Итого</b>	480	19,83	14,43	59,85	503,1
		<b>5-11 класс</b>				
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,8	5,7	13,3	210
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	<b>Итого</b>	500	20,93	14,88	60,91	519,1

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**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

*Handwritten signature*

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е. П. Обьедкова



*Handwritten signature*

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			кал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>02.05.2023г.</b>								
449/96	Плов с птицей	50/150г	50/150г	40,97	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	50г.	50г.	13,32	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная *	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,72	6,76	4,68	12	107,1
444/96	Окорочка тушеные	65гр.	65гр.	27,91	10,2	4,25	21,25	247,35
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,4	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>22,34</b>	<b>19,01</b>	<b>95,4</b>	<b>731,3</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

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



*Handwritten signature*

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

**МЕНЮ**  
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>03.05.2023г./82,25руб./</b>					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200гр.	17,42	8,81	20,3	232,5
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>	510	20,195	12,29	65,1	461,2
		<b>5-11 класс</b>				
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	240гр.	19,16	9,7	22,33	255,75
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>	550	21,935	13,18	67,13	484,45

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

*Handwritten signatures*

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

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



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность ккал
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>03.05.2023г./45руб./</b>					
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>	560	11,465	14,3	64,41	429,34
		<b>5-11класс</b>				
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>	570	12,11	15,22	195,277	443,34

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

*Объедкова*

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 **МБОУ.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>03.05.2023г.</b>								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	95/20гр.	95/20гр.	45,88	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшенная вязкая	180гр.	180гр.	8,41	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>30,075</b>	<b>26,575</b>	<b>57,7</b>	<b>594,5</b>
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	250г.	13,41	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/30г.	70/30г.	40,08	14,88	6,24	11,3	161,44
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>27,605</b>	<b>16,07</b>	<b>77</b>	<b>567,44</b>

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

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар бригадир  
Калькулятор

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





**МЕНЮ**

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



*Объедкова*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6		
	<b>04.05.2023г./82,25руб./</b>					
439/96	Птица отварная	90 гр.	21	25,32	14,28	365,4
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	2,1	4,6	8,5	81,7
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	690	25,275	33,795	67,38	676
		<b>5-11 класс</b>				
439/96	Птица отварная	100 гр.	21	25,32	24,28	385,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	2,1	4,6	8,5	81,7
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	730	25,275	33,795	77,38	696

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*

*Объедкова*

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

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	ккал
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>04.05.2023г./45руб./</b>					
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>50,9</b>	<b>466,9</b>
		<b>5-11класс</b>				
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>14,62</b>	<b>5,389</b>	<b>52,1</b>	<b>477,9</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

**Н.Н.Мустафина**  
**А.А.Спиридонова**



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
	<b>04.05.2023г.</b>							
401/96	Гуляш из говядины	35/20г	35/20г.	48,49	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>19,842</b>	<b>22,1</b>	<b>60,145</b>	<b>522,17</b>
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,76	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	155гр.	155гр.	16,85	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,575</b>	<b>31,59</b>	<b>67,64</b>	<b>632,5</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*  
**Ч.И.САДЫХОВ**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

*Лапшина*

**МЕНЮ**

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



*Объедкова*

**для учащихся общеобразовательных школ**

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	калорийность
<b>7-й день</b>		<b>1-4класс</b>				
<b>05.05.2023г./82,25р./</b>						
284-96	Омлет натуральный	160гр.	6,2	8,4	21,9	191,9
сб/96	Кукуруза консервированная	40гр.	1,1	2,81	2,97	76
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
628-96г	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>15,7</b>	<b>25,81</b>	<b>102,3</b>	<b>735,3</b>
		<b>5-11класс</b>				
284-96	Омлет натуральный	210гр.	6,2	8,4	21,9	201,9
сб/96	Кукуруза консервированная	60гр.	1,65	4,21	4,45	84
ТТК-202	Булочка с шоколадом	80 гр.	6,4	11,6	44,65	307,2
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>14,65</b>	<b>24,31</b>	<b>92,6</b>	<b>676,5</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*

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

МЕНЮ

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



*Объедкова*

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	ккал
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>5-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>05.05.2023г. /45 руб./</b>					
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	<b>Итого</b>	580	15,325	17,725	55	397,55
		<b>5-11класс</b>				
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	<b>Итого</b>	600	16,475	18,975	56,3	413,5

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

*Ч.И.САДЫХОВ*  
**Ч.И.САДЫХОВ**  
 Н.Н.Мустафина  
 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.

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>05.05.2023г.</b>								
443/96	Рагу с окорочками	75/150г.	75/150г.	46,98	13,845	8,19	12,675	180,2
сб/96	Овощи порционные	50гр.	50гр.	4,69	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная *	50гр.	50гр.	3,73	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,6	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>19,225</b>	<b>12,89</b>	<b>70,258</b>	<b>466,88</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	11,08	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	60/10г.	60/10г.	35,03	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,18	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>33,607</b>	<b>11,595</b>	<b>91,02</b>	<b>610,24</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