

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
				белки	жиры	углевода		B1	C	Ca	P	Mg	Fe				
		<b>1-4класс</b>		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>1 6-й день</b>																	
<b>04.04.2022г./77,09руб./</b>																	
149/96	Каша молочная "Дружба"	200гр.	27,56	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	0,41				0	0,4
23-97г.	Сыр	35гр.	25	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	24,585	0,99	0	24,59		1	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	60,06	0	20	0,1	
629-96г	Чай с лимоном	200г.	5,8	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	0	20	0,1		
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	1,83	16,9	0,5		
<b>Итого</b>			<b>77,09</b>	15,62	14,59	79	600,76	0,388	80	0,03	61,485	3,302	30	61,49	3,3		
		<b>5-11класс</b>															
149/96	Каша молочная "Дружба"	230гр.	27,56	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	0,41	0	0	0,4		
23-97г.	Сыр	35гр.	25	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	24,585	0,99	60,06	24,59	1		
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	5,8	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,1		
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,5		
<b>Итого</b>			<b>77,09</b>	15,62	16,59	84	620,76	0,388	80	0,03	61,485	3,302	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 В.Т.*

**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 блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)								
				белки	жиры	углевода		B1	C	Камышки	Железные вещества	P	Mg	Fe		
		<b>1-4класс</b>		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	<b>7-й день</b>		4													
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	47,34	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	1,81	0	0	1,81	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,31	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,2	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	0,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	17	0,45	
588/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19	0,6	
		<b>Итого</b>	<b>77,09</b>	<b>12,613</b>	<b>23,21</b>	<b>58,913</b>	<b>411</b>	<b>0,347</b>	<b>82,3</b>	<b>200</b>	<b>43,3</b>	<b>4,48</b>	<b>42,5</b>	<b>43</b>	<b>4,48</b>	
449/96	Плов с мясом птицы	220гр.	47,34	9,358	19,25	7,353	175,9	0,074	0,703	0	0	1,81	0	0	1,81	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,31	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,2	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	0,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	17	0,45	
588/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19	0,6	
		<b>Итого</b>	<b>77,09</b>	<b>12,613</b>	<b>23,21</b>	<b>63,913</b>	<b>461</b>	<b>0,347</b>	<b>82,3</b>	<b>200</b>	<b>43,3</b>	<b>4,48</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

*Лапшина*  
*Фонарева*

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

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

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



*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>1-4класс</b>															
1	<b>8-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>06.04.2022г./77,09руб./</b>																
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	40,55	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	21,32	2,015	383,1	21,3	2,02		
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	21,83	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	56,1	1,9	1,7	56,1	1,9		
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31		
585/96	Компот	200гр.	10,98	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6		
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>11,811</b>	<b>14,37</b>	<b>50,204</b>	<b>423,66</b>	<b>0,398</b>	<b>0,862</b>	<b>205,3</b>	<b>96,82</b>	<b>5,827</b>	<b>385,3</b>	<b>96,8</b>	<b>5,83</b>		
		<b>5-11кл.</b>															
393/97	Колбасные изделия	100гр.	36,18	6,236	8,794	8,904	160,26	0,065	0,065	3,25	21,32	2,015	383,1	21,3	2,02		
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	26,2	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	56,1	1,9	1,7	56,1	1,9		
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31		
585/96	Компот	200гр.	10,98	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6		
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>11,811</b>	<b>14,37</b>	<b>52,204</b>	<b>443,66</b>	<b>0,398</b>	<b>0,862</b>	<b>205,3</b>	<b>96,82</b>	<b>5,827</b>	<b>385,3</b>	<b>96,8</b>	<b>5,83</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 В.Т.*  
*Фонарева Г.С.*

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



СОГЛАСОВАНО

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

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
				белки	жиры	углевода		В1	С	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>07.04.2022г./77,09руб./</b>															
460-96	Котлета куриная	100гр.	49,98	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,97	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	9,52	0,56	1,89	9,52	0,6	
317/97	Гороховое пюре	150гр.	5,41	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	16,4	0,66	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	23,125	18,495	126,13	645,3	0,433	7,057	550	54,8	4,952	44,45	54,83	5	
		<b>5-11класс</b>														
460-96	Котлета куриная	120гр.	50,06	25,2	13,3	35,08	278,3	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,8	1,3	7,5	19,6	120,5	0,05	0,38	0	9,52	0,56	1,89	9,52	0,6	
317/97	Гороховое пюре	180гр.	6,5	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	16,4	0,66	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	32,125	27,495	114,13	735,3	0,433	7,057	550	54,8	4,952	44,45	54,83	5	

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

Директор МБОУ СШ № 15 П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Минеральные вещества (мг)							
				белки	жиры	углевода		В1	С	Кальций	Р	Мг	Fe		
<b>10-й день</b>		<b>1-4класс</b>													
<b>08.04.2022г./77,09руб./</b>															
297/96	Запеканка из творога	150гр.	56,19	25,2	13,3	35,08	238,272	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	9,68	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	8,64	1,23	1,056	8,64	1,2
642-96	Какао с молоком	200гр.	11,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>39,5</b>	<b>28,72</b>	<b>104</b>	<b>569,172</b>	<b>0,22</b>	<b>9,48</b>	<b>730</b>	<b>37,6</b>	<b>3,65</b>	<b>3,573</b>	<b>37,56</b>	<b>3,7</b>
		<b>5-11кл.</b>													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	63,45	35,2	18,3	42,08	258,272	0,1	7,88	360	10,5	2,82	3,027	9,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,42	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	6,64	1,03	0,056	8,64	1
642-96	Какао с молоком	200гр.	11,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>47,5</b>	<b>31,72</b>	<b>101</b>	<b>569,172</b>	<b>0,23</b>	<b>10,48</b>	<b>710</b>	<b>36,6</b>	<b>4,45</b>	<b>3,573</b>	<b>37,56</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

Ч.И.САДЫХОВ

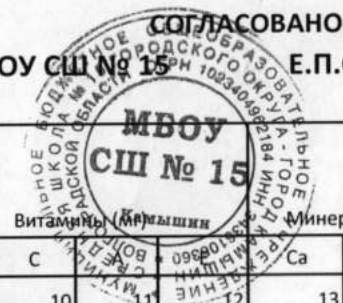
П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Минеральные вещества (мг)							
				белки	жиры	углевода		В1	С	Ca	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>04.04.2022г./45руб./</b>														
136/96	Суп рисовый	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	100гр.	7,93	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот	200гр.	6,82	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.	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	100гр.	7,93	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот	200гр.	6,82	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

**Ч.И. САДЫХОВ**

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
136/96	230	26,52	2,65	6	27	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5	
ттк96г.	100	7,93	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	50	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	200	6,82	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>	



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

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



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витаминный (мг)								
				белки	жиры	углевода		B1	C	Ca	P	Mg	Fe			
		<b>1-4класс</b>														
	<b>7-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>05.04.2022г./45руб./</b>															
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	16,13	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.	18,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	6,82	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>14,597</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.	16,13	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.	18,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	6,82	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>14,597</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

*Борисов*  
*Спиридонова*

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

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



*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>8-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>06.04.2022г./45руб./</b>															
138/96	Суп фасолевый	230гр.	18,47	16,03	13	25	194	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3	
7196г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	7,8	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	15	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.	18,47	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 сметаным соусом	100гр.	7,8	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	15	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*  
*П.Е. Борисов*

**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	Ca	P	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>07.04.2022г./45руб./</b>															
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	24,5	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.	5,55	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,73	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.	11,22	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.	24,5	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.	5,55	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,73	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.	11,22	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

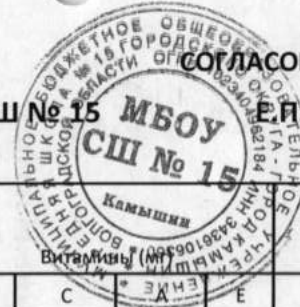
Повар -бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

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

**для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ**



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Минеральные вещества (мг)								
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>10-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>08.04.2022г. /45 руб./</b>															
136/96	Суп пшеничный	230гр.	19,59	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.	21,29	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.	4,12	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>	
		<b>5-11класс</b>														
136/96	Суп пшеничный	250гр.	19,59	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.	21,29	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.	4,12	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**  
 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.

3.12.22

51.4.2022  
 4.12.22