

**МЕНЮ**

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

**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
1	<b>1-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>04.05.2022г./77,09руб./</b>														
149/96	Каша молочная манная	210гр.	30,91	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.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>77,09</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	230гр.	26,12	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	40гр.	29,79	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>77,09</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 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**

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

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	* В12	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>4-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>05.05.2022г./77,09руб./</b>															
439/96	Птица отварная	90 гр.	49,51	21	25,32	14,28	365,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия	150гр.	6,4	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	25,275	33,795	67,38	676	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	
		<b>5-11 класс</b>														
439/96	Птица отварная	100 гр.	48,23	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия	180гр.	7,68	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	25,275	33,795	77,38	696	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	

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

СОГЛАСОВАНО



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

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

рецептур ы	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>5-й день</b>	<b>1-4класс</b>													
	<b>06.05.2022г./77,09руб./</b>														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	46,08	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	30гр.	7,27	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	21,29	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628-96г	Чай	200гр.	2,45	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>77,09</b>	<b>14,69</b>	<b>15,245</b>	<b>52,25</b>	<b>464,74</b>	<b>0,33</b>	<b>5,81</b>	<b>2289,5</b>	<b>5,78</b>	<b>227,12</b>	<b>10,959</b>	<b>41,45</b>	<b>21</b>
284-96	Омлет натуральный	200гр.	54,91	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	20гр.	5,2	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	80 гр.	14,53	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>11,97</b>	<b>12,685</b>	<b>59,67</b>	<b>434,8</b>	<b>0,29</b>	<b>4,69</b>	<b>2289,5</b>	<b>5,78</b>	<b>110,58</b>	<b>9,129</b>	<b>29,25</b>	<b>22</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**  
**для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/**

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



*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>														
<b>1</b>	<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>04.05.2022г./45руб./</b>															
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	30,05	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	3,73	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>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.	30,05	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	3,73	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>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 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*

**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>4-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>05.05.2022г./45руб./</b>															
136/96	Суп пшеничный	230гр.	15,93	3,15	2,75	23,5	126,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	26,62	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>60,9</b>	<b>466,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</b>	
		<b>5-11класс</b>														
136/96	Суп пшеничный	250гр.	15,93	3,25	3,05	23,75	176,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	26,62	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	2,45	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>14,45</b>	<b>5,45</b>	<b>61,15</b>	<b>516,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</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.САДУХОВ**

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

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

**для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ**



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	<b>5-й день</b>	3	4													
	<b>06.05.2022г. /45 руб./</b>															
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	29,13	13,15	14,25	22	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,8	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	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	
591/96	Кисель	200гр.	4,34	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>15,325</b>	<b>17,725</b>	<b>62</b>	<b>397,55</b>	<b>0,185</b>	<b>15,38</b>	<b>1009,5</b>	<b>3,5</b>	<b>54,7</b>	<b>15,139</b>	<b>47,75</b>	<b>2,6</b>	
		<b>5-11класс</b>														
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	29,13	13,25	14,75	22,75	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,8	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	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	
591/96	Кисель	200гр.	4,34	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>15,425</b>	<b>18,225</b>	<b>62,75</b>	<b>397,55</b>	<b>0,185</b>	<b>15,38</b>	<b>1009,5</b>	<b>3,5</b>	<b>54,7</b>	<b>15,139</b>	<b>47,75</b>	<b>2,6</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.