

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	энергетическая ценность в 100 г. пищевых веществ			
			белки	жиры	углевода	ккал
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>05.02.2024г./100,46руб./</b>					
149/96	Каша молочная "Дружба"	210	10,08	6,3	49,56	190,47
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>715</b>	<b>23,505</b>	<b>19,53</b>	<b>86,91</b>	<b>628,88</b>
		<b>5-11класс</b>				
149/96	Каша молочная "Дружба"	225	10,84	8,18	51,75	209,81
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>730</b>	<b>24,265</b>	<b>21,41</b>	<b>89,1</b>	<b>648,22</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

*Handwritten signature*

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



**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>06.02.2024г /100,46 руб./</b>					
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	650	22,708	13,848	97,133	644,26
		<b>5-11класс</b>				
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	700	28,125	14,78	101,5	659,5

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

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

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



*Соб.*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>8-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>07.02.2024г./100,46руб./</b>					
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	545	10,966	18,36	60,872	559,1
		<b>5-11 класс</b>				
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	30	0,548	1,404	1,484	37,968
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	590	12,493	20,52	60,887	594,98

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

*Соб.*

**МЕНЮ****для учащихся общеобразовательных школ**Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Объедкова**

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
			<b>1-4 класс</b>			
1	<b>9-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>08.02.2024г./100,46руб./</b>					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
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>	<b>570</b>	<b>20,15</b>	<b>15,455</b>	<b>79,54</b>	<b>587,5</b>
			<b>5-11 класс</b>			
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
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
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>615</b>	<b>22,045</b>	<b>16,981</b>	<b>83,68</b>	<b>614,8</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 СШ № 15 **Е.П.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
<b>10-й день</b>		<b>1-4класс</b>				
<b>09.02.2024г./100,46р./</b>						
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,112
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
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>	610	36,07	21,7	131,6	551,812
		<b>5-11класс</b>				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
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.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	640	41,95	20,06	125,6	570,65

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ  
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>05.02.2024г.</b>							
393/97	Колбаса вареная с соусом сметанным с томатом № 554	80/30гр.	80/30гр.	39,04	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	170гр.	170гр.	17,81	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	200гр.	4,39	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,05</b>	<b>22,7</b>	<b>48,31</b>	<b>512,8</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	6/250гр	6/250гр.	13,58	6,76	4,68	12	107,1
ТТК-2021г	Жаркое по домашнему с курицей	60/120г	60/120г.	55,63	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>25,96</b>	<b>16,97</b>	<b>67,06</b>	<b>526,52</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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



*Handwritten signature*

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>06.02.2024г.</b>								
с6/96	Ежики мясные с сыром	65/10г.	65/10г.	50,59	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,26	3,45	1,2	28,8	140,55
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>16,525</b>	<b>12,385</b>	<b>73,97</b>	<b>481,25</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	15,88	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Окорочка тушеные	75гр.	75гр.	34,47	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,86	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,43</b>	<b>16,64</b>	<b>77,12</b>	<b>691,05</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 signatures*

**Ч.И.САДЫХОВ**

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова



*Handwritten signature*

**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	2	3	3	4	5	6	7	8
<b>07.02.2024г.</b>								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	220/18гр.	220/18г.	56,85	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>21,975</b>	<b>5,375</b>	<b>66,2</b>	<b>590,7</b>
139/96	Суп сырный	250гр.	250гр.	22,71	9,69	11,73	14,28	183,1
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	180/3г.	180/3г.	19,98	3,465	4,18	36,37	206,5
685/96	Ватрушка с повидлом	75гр	75гр	9,16	4,12	6	46,5	255
сб./96	Сок яблочный	200гр	200гр	23,15	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,675</b>	<b>22,31</b>	<b>107</b>	<b>686,6</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**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



*Handwritten signature*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
1		2	3	4				
<b>08.02.2024г.</b>								
425/96	Оладьи печеночные	65гр.	65гр.	42,13	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2
сб/96	Овощи порционные	80гр.	80гр.	5,5	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
<b>Итого</b>				<b>65</b>	<b>23,925</b>	<b>10,34</b>	<b>96,093</b>	<b>623,8</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	12/250гр.	12/250гр.	17,49	6,76	4,68	11,96	107,1
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	3шт.	3шт.	49,36	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
<b>Итого</b>				<b>75</b>	<b>12,2</b>	<b>12,24</b>	<b>90,53</b>	<b>528,3</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

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

*Handwritten signatures*

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



*Handwritten signature*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>09.02.2024г.</b>								
443/96	Рагу с окорочками	70/150г.	70/150г.	45,49	13,845	8,19	12,675	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	11,36	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>18,575</b>	<b>12,95</b>	<b>70,685</b>	<b>466,35</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	14,93	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	65/35г.	65/35г.	44,35	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	9,93	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>43,375</b>	<b>20,615</b>	<b>78,26</b>	<b>672,32</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