

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		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	05.12.2022г./87,11руб./															
149/96	Каша молочная манная	160гр.	32,4	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.	3,77	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.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2		7,8	1,6	
	Итого		87,11	10,7	12,27	48,89	482,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная манная	210гр.	29,68	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.	3,77	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.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		87,11	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

Лапшина

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15



СОГЛАСОВАНО

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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	05.12.2022г./45руб./															
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	29,11	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	3,77	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.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	
		5-11 класс														
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	29,11	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	3,77	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.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	19,93	14,83	60,25	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	

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

Вещ
Рез

Ч.И. САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	05.12.2022г.															
449/96	Плов с птицей	30/190г	30/190г	37,63	21,4	5,6	40,6	294,6	0	33,35	0	0	33,35	0	0	1,955
сб./96	Икра кабачковая	70г.	70г.	16,72	0,6	3,5	3,7	48,5	0,01	1,8	1	0,02	8	0,165	11,5	0,395
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	23,78	12,58	79,1	530	0,183	35,73	1	0,02	357,59	0,165	19,3	5,262
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	7/250гр	7/250гр	13,24	6,76	4,68	12	107,1	0,075	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,8	1
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	29,82	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,4	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
408/2000	Булочка Сладкая	60 гр	60 гр	5,38	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	18,74	29,1	74,4	640,5	0,462	20,58	1252	1,3	401,89	5,91	105	6,892

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 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		
		1-4класс															
1	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	06.12.2022г /87,11 руб./																
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	54,01	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.	11,28	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99		
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3		
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		87,11	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43		
		5-11класс															
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	51,75	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.	13,54	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99		
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3		
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		87,11	15,4	14,3	63,94	535,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43		

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

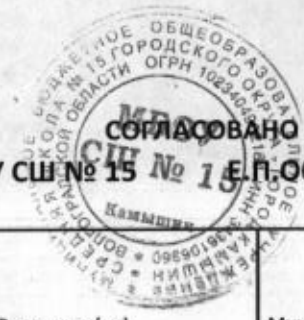
редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова



**МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/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	
		1-4класс														
	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	06.12.2022г./45руб./															
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	21,23	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50гр.	3,77	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	
	Итого		45	15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	
		5-11класс														
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	21,23	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	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	
	Итого		45	15,225	16,31	58,98	444,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	06.12.2022г.															
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	60/145г.	60/145г.	54,35	17,42	8,81	20,3	232,5	0,19	19,19	38	0,76	37,62	10,81	75,24	5,51
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.	50 гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	19,195	12,29	55,1	419,4	0,363	19,767	38	0,76	353,9	10,81	83,04	8,422
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	5/250гр.	5/250гр.	10,74	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,789	30,25	1,25
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	70/10г.	70/10г.	36,58	15,2	1,2	0,96	75,12	0,204	15,95	1636	0,818	36,82	110,3	55,64	5,318
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	160гр.	160гр.	12,03	6,732	0,68	39,4	190,4	0,08	0	0,02	0	27,3	40,04	16,39	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	36,957	18,29	97,94	701,67	0,582	26,531	2886	1,818	404,4	152,1	110,1	10,14

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



Объедкова

**МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

Директор МБОУ СШ № 15 Ш № 1 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	
		1-4класс														
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	07.12.2022г./87,11руб./															
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	57,76	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	12,23	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		87,11	11,811	14,37	50,204	423,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83	
		5-11кл.														
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	55,31	6,236	8,794	8,904	160,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	14,68	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		87,11	11,811	14,37	52,204	443,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83	

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (Mg)				Минеральные вещества (mg)			
					белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
07.12.2022г.																
444/96	Окорочка тушеные	90гр.	100гр.	39,67	10,2	4,25	21,25	247,35	0,165	4,18	1980	0,275	4,784	5,804	12,65	5,55
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,36	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	15,575	14,33	83,41	624,15	0,438	4,757	1982	1,975	329	7,49	76,55	10,36
139/96	Суп сырный с тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	24,39	9,69	11,73	14,28	183,1	0,125	10	1250	1	24	1,789	30,25	1,25
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	60/10гр.	60/10гр.	20,28	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,36	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	21,665	36,15	76,68	716,5	0,512	14,995	1252	1,3	370	6,24	106,2	7,142

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/

Директор МБОУ СШ № 15 III № 15 Обьедкова



Обьедкова

№ 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	
		1-4класс														
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	07.12.2022г./45руб./															
сб./96	Суп сырный	230гр	27,46	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	8,5	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	11,465	14,3	64,41	429,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	
		5-11класс														
сб./96	Суп сырный	250гр	27,46	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	8,5	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	11,56	15,4	65,01	469,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	

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

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СОШ № 15 Е.Я.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	В2	В6	В12	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс																	
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
	08.12.2022г./87,11руб./																		
439/96	Птица отварная	90 гр.	54,86	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 отварные	150гр.	6,6	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.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3				
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6				
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5				
	Итого		87,11	25,275	33,795	67,38	676	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2				
		5-11класс																	
439/96	Птица отварная	100 гр.	53,53	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 отварные	180гр.	7,93	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.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3				
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6				
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5				
	Итого		87,11	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 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 Е.П.Объедкова



МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	08.12.2022г./45руб./															
136/96	Суп пшеничный	230гр.	17,18	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.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный	250гр.	17,18	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.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,45	5,45	61,15	516,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	

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**

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	08.12.2022г.															
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощами в соусе №528	70/10г.	70/10гр.	40,81	15,2	1,2	0,96	75,12	0,204	15,954	1636	0,818	36,82	110,3	55,64	5,318
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,54	6,732	0,68	39,4	190,4	0,08	0	0,02	0	27,3	40,04	16,39	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	23,707	5,355	75,16	452,42	0,457	16,531	1636	0,818	380,4	150,33	79,83	8,89
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	7/250гр.	7/250гр.	11,79	13	10,4	10,4	182	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5
401/96	Гуляш из говядины	30/20гр.	30/20гр.	41,15	12,367	12,53	2,445	171,7	0,03	0,787	0,02	0	11,03	178,6	25,65	1,575
464/96	Рис отварной вязкий	180гр.	180гр.	6,41	5,7	6,1	22,9	163,6	0,03	0,1	90	1,5	6	2,546	19,5	1
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	32,842	32,5	70,545	704,17	0,283	4,714	1340	2	348,8	181,81	62,2	5,987

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

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептур	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
5-й день		1-4класс													
09.12.2022г./87,11руб./															
284-96	Омлет натуральный	150гр.	52,82	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Кукуруза консервированная	30гр.	11,85	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.	20,56	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.	1,88	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
	Итого		87,11	14,69	15,245	52,25	464,74	0,33	5,81	2289,5	5,78	227,12	10,959	41,45	21
		5-11кл.													
284-96	Омлет натуральный	200гр.	59,41	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Кукуруза консервированная	30гр.	11,85	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.	13,97	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.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		87,11	11,97	12,685	59,67	434,8	0,29	4,69	2289,5	5,78	110,58	9,129	29,25	22

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.В.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ 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
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	5-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	09.12.2022г. /45 руб./														
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	29	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.	7,48	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182/200	Булочка	50 гр	3,77	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.	4,75	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4
	Итого		45	15,325	17,725	62	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6
		5-11класс													
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	29	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.	7,48	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182/200	Булочка	50 гр	3,77	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.	4,75	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4
	Итого		45	15,425	18,225	62,75	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6

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.

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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-класс	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	09.12.2022г.															
сб/96	Ежики мясные с сыром	85/10г.	85/10г.	47,94	11,1	7,81	2,97	126	0,165	4,18	1980	0,275	4,784	5,804	12,65	5,55
464/96	Рис отварной вязкий	180гр.	180гр.	6,41	5,7	6,1	22,9	163,6	0,03	0,1	90	1,5	6	2,546	19,5	1
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	18,575	17,385	60,67	476,5	0,368	4,857	2070	1,775	327	8,35	39,95	9,462
129/96	Рассольник Ленинградский	8/250г.	8/250г.	14,95	5,25	0,25	8	55,5	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,25	1,25
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №528	75/20гр.	75/20гр.	36,9	22,6	17	0	244	0,04	1,4	40	0,4	33	12,1	19	1,6
464/96	Каша пшениная вязкая	180гр.	180гр.	7,5	5,7	6,1	22,9	163,6	0,03	0,1	90	1,5	6	2,546	19,5	1
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	35,325	26,825	65,7	650	0,373	14,827	1130	3,4	382,7	16,69	80,55	6,762

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