

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

Директор МБОУ СШ №15

Е.П.Объедкова

МБОУ СОГЛАСОВАНО

№ 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>6-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>06.12.2021г./73,02руб./</b>																
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	180/10гр.	17,94	3,465	2,18	31,37	126,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4		
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1		
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,71	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1		
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5		
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	15,62	14,59	79	540,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3		
		<b>5-11класс</b>															
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	220/7гр.	19,43	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4		
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1		
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,22	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1		
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5		
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	15,62	16,59	84	620,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3		

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

**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 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>7-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>07.12.2021г /73,02 руб./</b>															
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	45,8	9,358	19,25	12,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	70гр.	4,5	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	12,613	23,21	68,913	411	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48	
		<b>5-11класс</b>														
449/96	Плов с мясом птицы	220гр.	47,3	9,358	19,25	7,353	175,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	60гр.	3	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	12,613	23,21	63,913	461	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48	

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**

СОГЛАСОВАНО

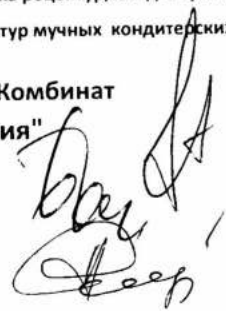
МБОУ  
СШ № 15



№ 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>				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	<b>8-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>08.12.2021г./73,02руб./</b>														
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/9гр.	42,24	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.	19,35	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 Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>73,02</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>2,48</b>	<b>379,4</b>	<b>385,3</b>	<b>96,8</b>	<b>5,83</b>
<b>5-11 класс</b>															
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/4гр.	37,09	6,236	8,794	8,904	180,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	24,51	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 Хлебная	50гр.	3,06	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>73,02</b>	<b>11,811</b>	<b>14,37</b>	<b>52,204</b>	<b>463,66</b>	<b>0,398</b>	<b>0,862</b>	<b>205,3</b>	<b>2,48</b>	<b>379,4</b>	<b>385,3</b>	<b>96,8</b>	<b>5,83</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  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

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	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>09.12.2021г./73,02руб./</b>															
324-96	Котлета рыбная	100гр.	43,58	25,2	12,3	32,68	248,8	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	50гр.	4,84	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6	
464/96	Каша пшеничная	150гр.	6,53	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
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>73,02</b>	33,125	27,495	93,33	655,8	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5	
		<b>5-11класс</b>														
324-96	Котлета рыбная	120гр.	45,37	24,2	12,3	43,48	288,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,74	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6	
464/96	Каша пшеничная	180гр.	7,84	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
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>73,02</b>	32,125	27,495	104,13	695,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	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

**МЕНЮ**

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



**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	Са	Р	Mg	Fe
		<b>1-4класс</b>		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>10-й день</b>	<b>1-4класс</b>		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>10.12.2021г./73,02руб./</b>														
297/96	Запеканка из творога	150гр.	49,49	25,2	13,3	35,08	158,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	14,28	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	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>73,02</b>	39,5	28,72	104	489,172	0,22	9,48	730	4,14	80,54	3,573	37,56	3,7
		<b>5-11класс</b>													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	61,42	25,2	13,3	35,98	248,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,35	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	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>73,02</b>	37,5	26,72	94,88	559,172	0,23	10,48	710	5,14	79,54	3,573	36,56	4,5

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**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

СШ № 15

№ 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>6-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>06.12.2021г./45руб./</b>															
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	20/230гр.	29,24	2,65	6	27	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	100гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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 с картофелем и тушенкой	15/250гр.	29,24	6,75	6,53	27,8	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	100гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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"

Ч.И.Садыхов

Повар-бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

СОГЛАСОВАНО

СШ № 15

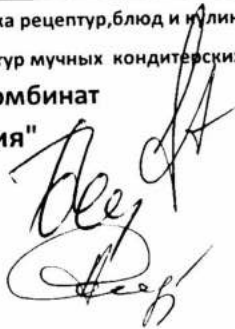
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
	<b>7-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>07.12.2021г./45руб./</b>															
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	23/230г.	29,96	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.	7,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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>14,6</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 с картофелем и тушенкой	17/250г.	29,96	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.	7,32	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	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>14,6</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"**

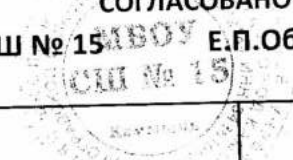
Повар-бригадир  
Калькулятор



**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 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>8-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>08.12.2021г./45руб./</b>															
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушеной	10/230г	17,21	16,03	13	25	194	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	9,72	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб./96	Сок яблочный	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 с тушеной	6/250гр	17,21	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 сметанным соусом	100гр.	9,72	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб./96	Сок яблочный	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 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



СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



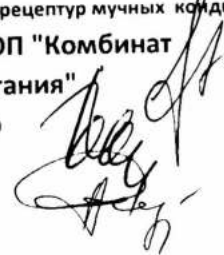
**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	<b>9-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
135/96	Суп с фрикадельками	18/230гр.	24,64	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом и зеленым горошком	70гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	3,07	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.	9,25	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>
135/96	Суп с фрикадельками	14/250гр.	24,64	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 и зеленым горошком	70гр.	8,04	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	3,07	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.	9,25	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"  
Повар -бригадир  
Калькулятор



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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.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	
		<b>1-4класс</b>														
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>10-й день</b>															
	<b>10.12.2021г. /45 руб./</b>															
136/96	Суп пшеничный с картофелем и тушенкой	20/230гр.	23,92	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	100гр.	17,86	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
762-97	Чай с лимоном и сахаром	200гр.	3,22	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>	16,02	19,96	38,23	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3	
		<b>5-11класс</b>														
136/96	Суп пшеничный с картофелем и тушенкой	15/250гр.	23,92	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Сосиска запеченная в тесте	100гр.	17,86	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.	3,22	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>	16,17	20,56	39,93	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3	

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.