

МЕНЮ

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



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	09.01.2024г./100,46руб./						
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	
	Итого	715	23,505	19,53	86,91	628,88	
		5-11класс					
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	
	Итого	730	24,265	21,41	89,1	648,22	

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

Handwritten signatures and initials

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	8-й день	3	5	6	7	8	
	10.01.2024г./100,46руб./						
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	
	Итого	545	10,966	18,36	60,872	559,1	
		5-11 класс					
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	
	Итого	590	12,493	20,52	60,887	594,98	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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 **Е.П.Объедкова**



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	9-й день	3	5	6		
	11.01.2024г./100,46руб./					
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
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5
		5-11 класс				
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
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8

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"
 Повар -бригадир
 Калькулятор

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
10-й день		1-4класс				
12.01.2024г./100,46р./						
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
	Итого	610	36,07	21,7	131,6	551,812
	"	5-11класс				
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
	Итого	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 **Е.П.Обредкова**



Обредкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
09.01.2024г.								
сб/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
	Итого			65	16,525	12,385	73,97	481,25
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
	Итого			75	22,43	16,64	77,12	691,05

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
 Н.Н.Мустафина
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 15 Е.Н.Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	энергетическая ценность			
					пищевые вещества	белки	жиры	углевода
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
10.01.2024г.								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	220/18гр.	220/18гр.	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
	Итого			65	21,975	5,375	66,2	590,7
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
	Итого			75	17,675	22,31	107	686,6

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 Обьедкова

СШ № 15

энергетическая ценность

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
	11.01.2024г.							
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
	Итого			65	23,925	10,34	96,093	623,8
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
	Итого			75	12,2	12,24	90,53	528,3

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

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



Handwritten signature

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		5	6	7	8
	12.01.2024г.							
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
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
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
	Итого			75	43,375	20,615	78,26	672,32

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