

СОГЛАСОВАНО № 15

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

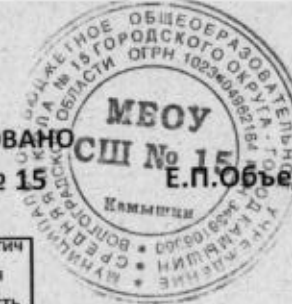
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	09.01.2023г./82,25руб./					
149/96	Каша молочная манная	180гр.	3,09	4,07	4,18	127
23-97г.	Сыр	35гр.	5,43	4,325	0,105	127
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200/15гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	680	10,7	12,27	48,89	482,9
		5-11класс				
149/96	Каша молочная манная	210гр.	3,6	4,75	4,87	148,1
23-97г.	Сыр	40гр.	6,2	4,94	0,12	145,14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200/15гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	715	11,98	13,57	49,59	522,14

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
 Н.Н.Мустафина
 А.А.Спиридонова



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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	09.01.2023г./45руб./					
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,7	5,25	12,3	194
182/2000	Булочка	50 гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	480	19,83	14,43	59,85	503,1
		5-11 класс				
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,8	5,7	13,3	210
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	500	20,93	14,88	60,91	519,1

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.

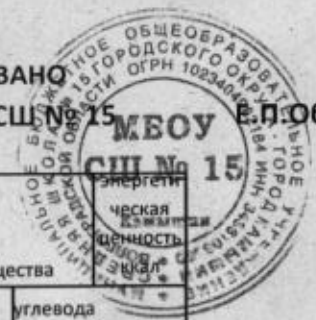
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор.

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
09.01.2023г.								
449/96	Плов с птицей	50/120г	50/120г	37,73	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	70г.	70г.	16,73	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	23,78	12,58	79,1	530
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	10,88	6,76	4,68	12	107,1
444/96	Окорочка тушеные	70гр.	70гр.	30,36	10,2	4,25	21,25	247,35
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,22	3,6	6,6	27,4	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	22,34	19,01	95,4	731,3

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.Объедкова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	2-й день	3	5	6	7	8
	10.01.2023г /82,25руб./					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	7,15	5,84	14,27	135,4
463/96	Каша гречневая	150гр.	5,475	4,98	4,87	121,5
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	550	15,4	14,3	63,94	485,6
		5-11класс				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	8,73	7,13	17,44	165,5
463/96	Каша гречневая	180гр.	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	590	18,075	16,58	68,08	540

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
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 15



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность, ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	2-й день	3	5	6	7	8
	10.01.2023г./45руб./					
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92
	Итого	480	15,225	15,88	58,2	414,75
		5-11класс				
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31
182/2000	Булочка	50 гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92
	Итого	500	16,375	16,96	60,18	433,81

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

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

Handwritten signatures of the kitchen staff

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	итого
					белки	жиры	углевода		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
10.01.2023г.									
425-96	Оладьи печеночные	85гр.	85гр.	46,26	14,88	6,24	11,3	161,44	
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			60	23,39	10,4	85,5	538,74	
139/96	Суп вермишелевый с картофелем тушеной	8/250гр.	8/250гр.	13,5	13,25	12,93	22,78	249,25	
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6	
464/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	15,28	3,6	6,6	27,36	189,9	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	25,225	37,345	85,18	782,65	

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

Лапшина
Фонарева

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

СОГЛАСОВАНО

Директ. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал.
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	3-й день	3	5	6	7	8
	11.01.2023г./82,25руб./					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200гр.	17,42	8,81	20,3	232,5
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	510	20,195	12,29	65,1	461,2
		5-11 класс				
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	240гр.	19,16	9,7	22,33	255,75
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	550	21,935	13,18	67,13	484,45

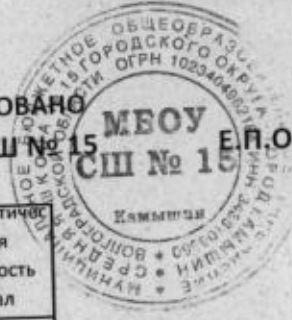
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДУКОВ

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



Объедкова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
		3	5	6	7	8
1	3-й день					
	11.01.2023г./45руб./					
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	560	11,465	14,3	64,41	429,34
		5-11класс				
сб./96	Суп сырный	250гр.	9,4	11,77	148,72	209,39
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	570	12,11	15,22	195,277	443,34

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

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
11.01.2023г.								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	95/15гр.	95/15гр.	46,1	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшеничная вязкая	180гр.	180гр.	8,36	5,7	6,1	22,9	163,6
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.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	30,075	26,575	57,7	594,5
139/96	Суп сырный с тушенкой	250гр.	250гр.	19,6	9,69	11,73	14,28	183,1
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	180/5гр.	180/5гр.	21,64	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок яблочный	200гр	200гр	20	0,8	0,8	19,6	84
	Итого			65	15,33	20,09	83,45	577,1

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

Handwritten signature

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

СОГЛАСОВАНО

Директор Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	12.01.2023г./82,25руб./					
439/96	Птица отварная	90 гр.	21	25,32	14,28	365,4
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	2,1	4,6	8,5	81,7
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	690	25,275	33,795	67,38	676
		5-11 класс				
439/96	Птица отварная	100 гр.	21	25,32	24,28	385,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	2,1	4,6	8,5	81,7
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	730	25,275	33,795	77,38	696

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 signature

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
1-4класс						
1	4-й день	3	5	6	7	8
12.01.2023г./45руб./						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9
5-11класс						
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9

Меню разработано на основании Сборника рецептов,блю 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" *Handwritten signature* **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир *Handwritten signature*
Калькулятор *Handwritten signature* **Н.Н.Мустафина**
А.А.Спиридонова

Handwritten signature

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ №15 Е.П.Объедкова



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			
					белки	жиры	углевода	энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		1	2	3	4
1	2	3		4	5	6	7	8
12.01.2023г.								
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощами в соусе №528	70/15г.	70/15гр.	41,09	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,37	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	23,707	5,355	75,16	452,42
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	5/250гр.	5/250гр.	10,4	13	10,4	10,4	182
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощами в соусе №554	60/10г.	60/10г.	35,69	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,37	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	36,707	15,76	85,56	634,42

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

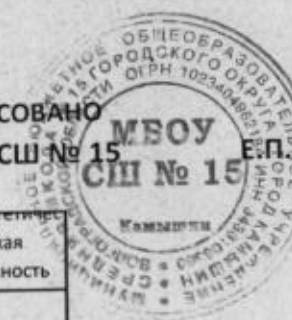
Лапшина
Фонарева

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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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



Handwritten signature

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
5-й день		1-4класс				
13.01.2023г./82,25руб./						
284-96	Омлет натуральный	160гр.	6,2	8,4	21,9	191,9
сб/96	Кукуруза консервированная	40гр.	1,1	2,81	2,97	76
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
628-96г	Чай	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	500	18,42	28,37	94,85	745,24
284-96	Омлет натуральный	210гр.	6,2	8,4	21,9	201,9
сб/96	Кукуруза консервированная	60гр.	1,65	4,21	4,45	84
ТТК-202	Булочка с шоколадом	80гр.	6,4	11,6	44,65	307,2
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	550	14,65	24,31	92,6	676,5

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

Handwritten signature

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

МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			какая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	5-й день	3	5	6	7	8
	13.01.2023г. /45 руб./					
129/96	Рассольник Ленинградский	230гр.	13,15	14,25	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55
		5-11класс				
129/96	Рассольник Ленинградский	250гр.	14,3	15,5	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5

Директор МУПОП "Комбинат
 социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Ч.И.САДЫХОВ
 Н.Н.Мустафина
 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.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



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		5	6	7	8
13.01.2023г.								
401/96	Гуляш из говядины	35/15г	35/15г.	47,93	12,367	12,525	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	180гр.	180гр.	6,53	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.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	19,842	22,1	60,145	522,17
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	250г.	12,32	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/15г.	70/15г.	38,94	14,88	6,24	11,3	161,4
	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	28,637	10,645	93,5	594,2

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

Лапшина

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