

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **МБОУ 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	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	09.03.2022г./77,09руб./															
449/96	Плов с мясом птицы	240гр.	49,61	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	1,813	0	0	1,81	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,45	
588/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	Итого		77,09	12,613	23,21	58,913	411	0,347	82,3	200	43,3	4,475	42,49	43,3	4,48	
		5-11кл.														
449/96	Плов с мясом птицы	255гр.	52,93	9,358	19,25	7,353	175,9	0,074	0,703	0	0	1,813	0	0	1,81	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,45	
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	Итого		77,09	12,613	23,21	63,913	461	0,347	82,3	200	43,3	4,475	42,49	43,3	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



Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	10.03.2022г./77,09руб./															
393/97	Колбасные изделия отварные	110гр.	41,45	6,236	8,794	6,904	140,3	0,065	0,065	3,25	21,3	2,015	383,1	21,32	2	
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	24,03	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	56,1	1,9	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3	
585/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	Итого		77,09	11,811	14,369	50,204	423,7	0,398	0,862	205,3	96,8	5,827	385,3	96,82	5,8	
		5-11класс														
393/97	Колбасные изделия отварные	110гр.	37,35	6,236	8,794	8,904	160,3	0,065	0,065	3,25	21,3	2,015	383,1	21,32	2	
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	28,13	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	56,1	1,9	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3	
585/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	Итого		77,09	11,811	14,369	52,204	443,7	0,398	0,862	205,3	96,8	5,827	385,3	96,82	5,8	

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

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 ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
10-й день		1-4класс													
11.03.2022г./77,09руб./															
460-96	Котлета куриная	110гр.	48,43	15,2	3,3	55,08	238,272	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус	50гр.	3,55	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	9,52	0,56	1,89	9,52	0,6
317/97	Гороховое пюре	150гр.	6,68	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	16	0,66	40,04	16,39	0,7
182-200	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6
	Итого		77,09	23,125	18,495	126,1	645,272	0,433	7,057	550,02	54,8	4,952	44,447	54,83	5
		5-11кл.													
460-96	Котлета куриная	130гр.	49,96	25,2	13,3	35,08	278,272	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус	30гр.	1	1,3	7,5	19,6	120,5	0,05	0,38	0	9,52	0,56	1,89	9,52	0,6
317/97	Гороховое пюре	180гр.	7,7	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	16	0,66	40,04	16,39	0,7
182-200	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6
	Итого		77,09	32,125	27,495	114,1	735,272	0,433	7,057	550,02	54,8	4,952	44,447	54,83	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