

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	10.04.2023г./82,25руб./					
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	3,465	2,18	31,37	186,5
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200/15г.	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	660	15,12	14,79	80,7	606,76
		5-11класс				
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	3,465	4,18	36,37	206,5
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200/15гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	710	15,12	16,79	85,7	626,76

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

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	10.05.2023г./45руб./					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	580	9,265	15,28	59,2	469,95
		5-11 класс				
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	600	9,495	15,81	60,7	486,7

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

Лапшина



Handwritten signature

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	Классификация			энергетическая ценность ккал
					пищевые вещества	белки	жиры	
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
10.05.2023г.								
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,4	189,9
сб/96	Овощи порционные *	65гр.	65гр.	3,95	0,83	0	0,83	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	12,81	24,42	63,2	539,9
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	13/250гр	13/250гр	19,63	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	70/50гр	70/50гр	31,46	6,6	14,34	22,2	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	19,53	26,04	109	750,3

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.

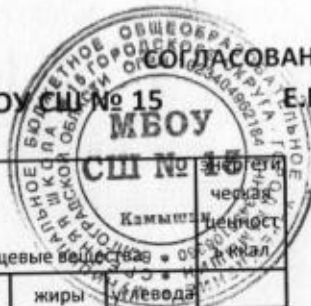
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

Handwritten signature

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
		1-4класс					
1	9-й день	3	5	6	7	8	
	11.05.2023г./45руб./						
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
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	550	14,965	28,081	62,6	565,1	
		5-11класс					
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	
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	570	15,235	29,211	63,904	581,1	

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир
Калькулятор

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	клетчатка	
		1-4класс					
1	9-й день	3	5	6		8	
	11.05.2023г./82,25руб./						
460-96	Котлета куриная	100гр.	15,2	3,3	55,08	238,3	
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,3	8,5	11,6	70,5	
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	2,1	4,6	58,5	81,7	
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	610	22,375	19,875	169,98	619,2	
		5-11класс					
460-96	Котлета куриная	100гр.	15,2	3,3	55,08	298,3	
528-96	Соус красный основной	20гр.	1,3	7,5	19,6	120,5	
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	3,65	3,32	23,25	141	
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	610	22,925	17,595	142,73	788,5	

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
11.05.2023г.								
401/96	Гуляш из говядины	35/20г	35/20г.	48,49	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная *	50гр	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				60	19,842	22,1	60,145	522,17
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,72	6,76	4,68	11,96	107,1
444/96	Окорочка тушеные	65гр.	65гр.	27,91	10,2	4,25	21,25	247,35
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				65	22,335	19,01	95,37	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

Лапшина
Фонарева

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



Объедкова

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
10-й день		1-4класс				
12.05.2023г./82,25руб./						
297/96	Запеканка из творога	150гр.	25,2	3,3	41,08	238,272
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	8,5	9,62	34,5	125,3
628-96г	Чай	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	590	37,22	15,98	99,56	498,912
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	200гр.	35,2	18,3	42,08	268,272
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	42,5	26,42	97,98	498,972


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

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

Лапшина

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ №15  Е.П.Объедкова





для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
12.05.2023г.								
387/96	Печень по строгановски	40/40г.	40/40г.	46,09	4,2	13,3	3,08	148,3
469/96	Макароны отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная*	50гр.	50 гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	9,625	20,095	61,13	476,17
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	11,08	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	60/10г.	60/10г.	35,03	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,18	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	33,607	11,595	91,02	610,24

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