



МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Камышево В.И.Объедкова

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		
		1-4класс															
1	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	11.05.2022г./77,09руб./																
149/96	Каша молочная "Дружба"	200гр.	27,56	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	0,41		0	0,4		
23-97г.	Сыр	35гр.	25	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	24,585	0,99	0	24,59	1		
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	60,06	0	1,3		
629-96г	Чай с лимоном	200г.	5,8	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	0	20	0,1		
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	1,83	16,9	0,5		
	Итого		77,09	15,62	14,59	79	600,76	0,388	80	0,03	61,485	3,302	30	61,49	3,3		
		5-11класс															
149/96	Каша молочная "Дружба"	230гр.	27,56	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	0,41	0	0	0,4		
23-97г.	Сыр	35гр.	25	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	24,585	0,99	60,06	24,59	1		
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	5,8	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,1		
сб.96г.	Сок	200гр.	15	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,5		
	Итого		77,09	15,62	16,59	84	620,76	0,388	80	0,03	61,485	3,302	91,89	61,49	3,3		

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

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		B1	C	Кальций	Р	Mg	Fe		
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	9-й день														
	12.05.2022г./77,09руб./														
460-96	Котлета куриная	100гр.	49,98	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,97	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.	5,41	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	16,4	0,66	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	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	126,13	645,3	0,433	7,057	550	54,8	4,952	44,45	54,83	5
		5-11класс													
460-96	Котлета куриная	120гр.	50,06	25,2	13,3	35,08	278,3	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,8	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.	6,5	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	16,4	0,66	40	16,39	0,7
182-2000	Булочка	50гр.	3,73	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	114,13	735,3	0,433	7,057	550	54,8	4,952	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

Лапшина В.Т.

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			энергетичес кая ценность	Витаминные и минеральные вещества (мг)								
				белки	жиры	углевода		В1	С	Са	Р	Mg	Fe			
	10-й день	1-4класс														
	13.05.2022г./77,09руб./															
297/96	Запеканка из творога	150гр.	56,19	25,2	13,3	35,08	238,272	0,07	5,88	350	9,52	1,82	2,027	9,52	1,8	
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	9,68	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	8,64	1,23	1,056	8,64	1,2	
642-96	Какао с молоком	200гр.	11,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	Итого		77,09	39,5	28,72	104	569,172	0,22	9,48	730	37,6	3,65	3,573	37,56	3,7	
		5-11кл.														
297/96	Запеканка из творога	200гр.	63,45	35,2	18,3	42,08	258,272	0,1	7,88	360	10,5	2,82	3,027	9,52	2,8	
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,42	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	6,64	1,03	0,056	8,64	1	
642-96	Какао с молоком	200гр.	11,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19,4	0,6	
	Итого		77,09	47,5	31,72	101	569,172	0,23	10,48	710	36,6	4,45	3,573	37,56	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
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15 **Общественная инспекция**

№ 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
		1-4 класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	11.05.2022г./45руб./														
136/96	Суп рисовый	230гр.	26,52	2,65	6	27	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	7,93	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	9,265	15,28	69,2	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6
		5-11 класс													
136/96	Суп рисовый	250гр.	26,52	6,75	6,53	27,8	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	7,93	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50г.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот	200гр.	6,82	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	13,37	15,81	70,04	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6

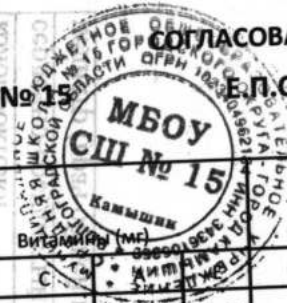
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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

Blank administrative form with fields for 'участок' (district) and 'директор' (director), and a section for 'подпись' (signature).

СОГЛАСОВАНО
 Е.П.Объедкова
 Директор МБОУ СШ № 15



МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Минеральные вещества (мг)												
				белки	жиры	углевода		B1	C	Ca	P	Mg	Fe							
														3	4	5	6	7	8	9
1	10-й день																			
	13.05.2022г. /45 руб./																			
136/96	Суп пшеничный	230гр.	19,59	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5					
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	21,29	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.	4,12	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1					
	Итого		45	16,02	19,96	38,23	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3					
		5-11класс																		
136/96	Суп пшеничный	250гр.	19,59	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5					
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	21,29	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.	4,12	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1					
	Итого		45	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.