

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe			
		1-4класс															
1	6-й день	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
	12.12.2022г./87,11руб./																
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4			
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1			
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3			
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1			
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5			
	Итого	87,11	15,12	14,79	80,7	606,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3			
		5-11класс															
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4			
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1			
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3			
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1			
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5			
	Итого	87,11	15,12	16,79	85,7	626,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3			

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

Лапшина

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	12.12.2022г.															
444/96	Окорочка тушеные	90гр.	90гр.	39,67	10,2	4,25	21,25	247,35	0,165	4,18	1980	0,275	4,784	5,804	12,7	5,55
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,4	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	15,58	14,33	83,4	624,2	0,438	4,757	1982	1,975	329,42	7,494	76,6	10,36
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченной	15/250гр	15/250гр	19,39	4,42	7,54	12,42	136,35	0,125	10	1250	1	24	1,789	30,3	1,25
423/96	Тефтели в соусе №528	70/30гр	70/30гр	32,03	6,6	14,34	22,2	236,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	7,93	6,732	0,68	39,4	190,4	0,08	0	0,02	0	27,3	40,04	16,4	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	19,53	26,04	109	750,3	0,492	10,58	1250	1,24	388,54	44,589	66,4	5,902

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс													
1	7-й день	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	13.12.2022г /87,11 руб./														
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого	87,11	12,533	23,13	56,953	396,6	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48	
		5-11класс													
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	9,358	19,25	7,353	185,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого	87,11	12,533	23,13	61,953	456,6	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/О



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		1-4класс													
	7-й день	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	13.12.2022г./45руб./														
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого	45	17,765	10,72	60,68	440,7	0,318	14,597	1201	0,27	383	56,2	66	4,81	
		5-11класс													
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	15,05	7,65	14,8	244	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого	45	17,865	11,12	61,98	480,7	0,318	14,597	1201	0,27	383	56,2	66	4,81	

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

СОГЛАСОВАНО



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	13.12.2022г.															
449/96	Плов с птицей	30/190г	30/190г.	37,63	21,4	5,6	40,6	294,6	0	33,35	0	0	33,35	0	0	1,955
сб./96	Икра кабачковая	70г.	70г.	16,72	0,6	3,5	3,7	48,5	0,01	1,8	1	0,02	8	0,165	11,5	0,395
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	23,78	12,58	79,1	530	0,183	35,73	1	0,02	357,6	0,165	19,3	5,262
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	9,85	3,6	7,176	5,24	99,08	0,075	12	1000	0,25	42,75	55,5	35	2,5
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	29,82	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,36	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
408/2000	Булочка Сладкая	60 гр	60 гр	5,38	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого			65	15,78	31,49	75,04	660,28	0,522	0,797	1202	1,3	404,4	60,44	122,5	7,392

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.
Фонарева Г.С.

Ч.И.САДЫХОВ
 П.Е.Борисов
 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	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe		
		1-4класс														
1	8-й день	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	14.12.2022г./87,11руб./															
423/96	Тефтели в соусе	90гр.	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1		
317/96	Картофельное пюре	150гр.	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99		
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14		
	Итого	87,11	14,695	22,58	28,72	422,14	0,427	1,697	0,03	0,24	494,7	985,2	56,6	3,52		
		5-11 класс														
423/96	Тефтели в соусе	100гр.	6,6	14,34	2,24	176,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1		
472/96	Картофельное пюре	180гр.	5,475	4,98	5,87	141,5	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99		
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14		
	Итого	87,11	16,57	25,36	35,49	514,94	0,447	1,697	0,03	0,24	494,7	64,65	56,6	3,52		

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ,

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	14.12.2022г./45руб./														
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	25	194	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого	45	18,305	16,48	63,8	403,5	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46	
		5-11класс													
138/96	Суп фасолевый	250гр.	16,03	13,5	27,75	254,5	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого	45	18,805	16,98	66,55	464	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46	

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
14.12.2022г.																
387/96	Печень по строгановски	40/50г.	40/50г.	46,42	4,2	13,3	3,08	148,27	0,07	5,88	350	4,136	31,6	2,03	9,52	1,82
469/96	Макароны отварные	180гр.	180гр.	7,93	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	9,625	20,095	61,13	476,17	0,323	6,457	350,02	4,136	375,2	42,07	33,71	5,392
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	10,09	4,98	3,93	15,2	115,3	0,2	8,75	1250	1	49,3	109	48,25	3,5
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	50/165г.	50/165г.	49,26	17,42	8,81	20,3	232,5	0,19	19,19	38	0,76	37,6	10,8	75,24	5,51
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	24,175	16,215	70,3	534,7	0,563	28,517	1288	1,76	403,1	120,2	131,3	11,92

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

редактор/Лалшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лалшина В.Т. Фонарева Г.С.

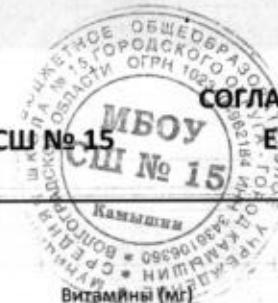
Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова



Объедкова

СОГЛАСОВАНО

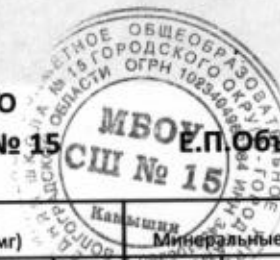
Директор МБОУ СШ № 15

МБОУ
СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	15.12.2022г./87,11руб./														
460-96	Котлета куриная	90гр.	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6	
317/97	Гороховое пюре	150гр.	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого	87,11	22,925	18,895	112,93	595,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5	
		5-11 класс													
460-96	Котлета куриная	90гр.	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6	
317/97	Гороховое пюре	150гр.	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого	87,11	22,925	18,895	112,93	595,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	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

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

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	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
		1-4класс														
1	9-й день	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	15.12.2022г./45руб./															
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3		
ткк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7		
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	Итого	45	14,965	28,081	62,6	565,1	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7		
		5-11класс														
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,25	13,45	26,83	234,2	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3		
ткк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7		
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	Итого	45	15,065	28,531	74,43	615,3	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7		

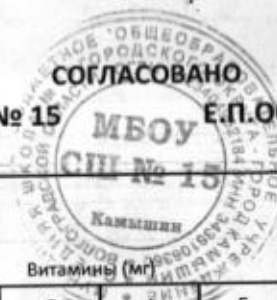
Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	15.12.2022г.															
401/96	Гуляш из говядины	35/20г	35/20г.	47,94	12,367	12,53	2,445	171,7	0,03	0,787	0,02	0	11,03	178,6	25,65	1,575
464/96	Рис отварной вязкий	180гр.	180гр.	6,41	5,7	6,1	22,9	163,6	0,03	0,1	90	1,5	6	2,546	19,5	1
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			60	19,842	22,1	60,145	522,17	0,233	1,464	90,02	1,5	333,3	181,19	52,95	5,487
138/96	Суп фасолевый с картофелем	250гр.	250гр.	12,22	5,94	12,7	10,53	179,3	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,25
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №528	80/20гр.	80/20гр.	39,63	22,6	17	0	244	0,04	1,4	40	0,4	33	12,1	19	1,6
464/96	Каша пшеничная вязкая	180гр.	180гр.	7,5	5,7	6,1	22,9	163,6	0,03	0,1	90	1,5	6	2,546	19,5	1
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	36,015	39,28	68,23	773,8	0,368	11,827	1130	2,4	377,7	96,116	80,3	8,762

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.

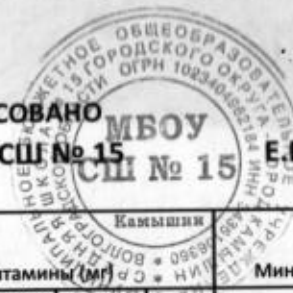
Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Лапшина

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

**МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ**

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



Объедкова

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
10-й день		1-4класс												
16.12.2022г./87,11руб./														
297/96	Запеканка из творога	150гр.	25,2	11,3	41,08	238,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2
591-96	Кисель	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого	87,11	39,5	26,72	110	569,172	0,22	9,48	730	4,14	80,54	3,573	37,56	3,7
		1-5 класс												
297/96	Запеканка из творога	200гр.	35,2	18,3	42,08	268,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1
591-96	Кисель	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого	87,11	47,5	31,72	101	579,172	0,23	10,48	710	5,14	79,54	3,573	36,56	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

Лапшина

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

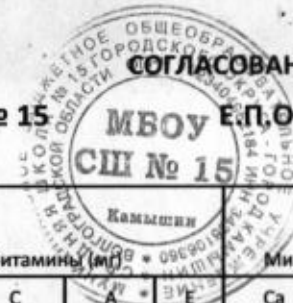
МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

МБОУ Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



Handwritten signature

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс													
1	10-й день	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	16.12.2022г. /45 руб./														
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	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.	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.	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5	
701-96г	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	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.	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	

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.

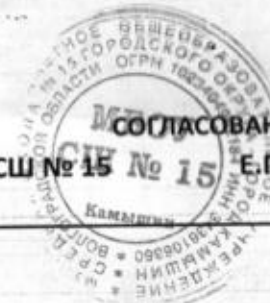
Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Handwritten signature

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	16.12.2022г.															
393/97	Сосиски отварные	100/10гр.	100/10гр.	36,28	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,36	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого			60	12,175	24,315	69,8	561,2	0,447	0,797	202	1,94	361,6	4,94	87,5	4,892
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	9,23	9,9	6,24	15,86	157,8	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	70/10г.	70/10г.	36,58	15,2	1,2	0,96	75,12	0,204	15,954	1636	0,818	36,82	110,3	55,64	5,318
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,54	6,732	0,68	39,4	190,4	0,08	0	0,02	0	27,3	40,04	16,39	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого			65	33,607	11,595	91,02	610,24	0,657	25,281	2886	1,818	429,6	259,8	128,1	12,39

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