

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ № 15**

**СОГЛАСОВАНО**

**Е.П.Объедкова**



**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	3	4	5	6	7	8
<b>13.11.2023г.</b>								
393/97	Колбаса вареная с соусом сметанным с томатом № 554	75/30гр.	75/30гр.	40,37	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,05</b>	<b>22,7</b>	<b>48,31</b>	<b>512,8</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250г	14/250г	17,89	6,76	4,68	12	107,1
ТТК-2021г	Жаркое по домашнему с курицей	55/130г	55/130г.	51,29	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>25,96</b>	<b>16,97</b>	<b>67,06</b>	<b>526,52</b>

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		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>14.11.2023г.</b>								
с6/96	Ежики мясные с сыром	65/10г.	65/10г.	50,71	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,07	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>18,775</b>	<b>17,285</b>	<b>68,07</b>	<b>504,3</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	7/250гр.	7/250гр.	14,8	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Окорочка тушеные	75гр.	75гр.	37,97	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,43</b>	<b>16,64</b>	<b>77,12</b>	<b>691,05</b>

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

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					1-4класс	5-11класс	белки	
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>15.11.2023г.</b>								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	220/20гр.	220/20г.	56,78	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>21,975</b>	<b>5,375</b>	<b>66,2</b>	<b>590,7</b>
139/96	Суп сырный	250гр.	250гр.	19,6	9,69	11,73	14,28	183,1
149/96	Каша молочная "Дружба"с маслом	180/10г.	180/10г.	27,28	3,465	4,18	36,37	206,5
685/96	Ватрушка с повидлом	75гр	75гр	8,12	4,12	6	46,5	255
сб./96	Сок яблочный	200гр	200гр	20	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,675</b>	<b>22,31</b>	<b>107</b>	<b>686,6</b>

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

СОГЛАСОВАНО

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
<b>16.11.2023г.</b>								
425-96	Оладьи печеночные	85гр.	85гр.	45,33	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
сб/96	Овощи порционные	60гр.	60гр.	2,92	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
<b>Итого</b>				<b>65</b>	<b>21,335</b>	<b>12,94</b>	<b>77,583</b>	<b>523,6</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	13/250гр.	13/250гр.	17,48	6,76	4,68	11,96	107,1
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	175гр.	175гр.	49,3	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
<b>Итого</b>				<b>75</b>	<b>12,2</b>	<b>12,24</b>	<b>90,53</b>	<b>528,3</b>

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*

*Объедкова*

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



№ 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
<b>17.11.2023г.</b>								
443/96	Рагу с окорочками	70/110г.	70/110г.	46,81	13,845	8,19	12,675	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	9,97	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>18,575</b>	<b>12,95</b>	<b>70,685</b>	<b>466,35</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	14,32	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	65/35г.	65/35г.	44,66	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	155гр.	155гр.	10,2	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>32,575</b>	<b>17,015</b>	<b>74,52</b>	<b>583,44</b>

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 бригаир  
Калькулятор

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

**МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ № 15**

**СОГЛАСОВАНО**

**Е.П.Объедкова**



*Handwritten signature*

**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>13.11.2023г./94,59руб./</b>					
149/96	Каша молочная "Дружба"	200	9,6	6	47,2	181,4
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	705	23,025	19,23	84,55	619,81
		<b>5-11класс</b>				
149/96	Каша молочная "Дружба"	220	10,6	8	50,6	205,15
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	725	24,025	21,23	87,95	643,56

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 signatures*

**Ч.И. САДЫХОВ**

Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО  
 Е.П.Объедкова



*Handwritten signature*

**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>14.11.2023г /94,59 руб./</b>					
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	650	22,708	13,85	97,133	644,26
		<b>5-11класс</b>				
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	700	28,125	14,78	101,5	659,5

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

*Handwritten signature*

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

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО  
Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>8-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>15.11.2023г./94,59руб./</b>					
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	545	10,966	18,36	60,872	559,1
		<b>5-11 класс</b>				
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	25	0,457	1,17	1,237	31,64
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	585	12,402	20,29	60,64	588,652

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





СОГЛАСОВАНО  
 Е.П.Объедкова

Директор МБОУ СШ № 15

**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>9-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>16.11.2023г./94,59руб./</b>					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>20,15</b>	<b>15,455</b>	<b>79,54</b>	<b>587,5</b>
		<b>5-11 класс</b>				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	<b>615</b>	<b>22,045</b>	<b>16,981</b>	<b>83,68</b>	<b>614,8</b>

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



СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

СШ № 15



Директор МБОУ СШ № 15

**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
<b>10-й день</b>		<b>1-4класс</b>				
<b>17.11.2023г./94,59р./</b>						
297/96	Запеканка из творога	160	25,2	10,9	61,8	283,4
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>34,5</b>	<b>21,32</b>	<b>150,7</b>	<b>636,7</b>
		<b>5-11класс</b>				
297/96	Запеканка из творога	210	33,075	11,4	66,5	324,5
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>40,375</b>	<b>19,52</b>	<b>122,4</b>	<b>555,2</b>

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