



**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.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	<b>1-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>14.11.2022г./87,11руб./</b>														
149/96	Каша молочная манная	160гр.	32,4	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	35гр.	25	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Творожок "Данисимо" /110гр/	1 шт.	51,11	4,1	17,5	12,6	221,6				74	74	1,18		0,9
	Сырок "Выселовский" /40гр./	1 шт.	36	7,9	35,8	244	0,05				60,9	1,1			0,1
	<b>Итого</b>		<b>174,22</b>	22,7	65,57	305,6	704,55	0,256	79,02	72	134,9	618,24	198,18	53,56	5
	<b>5-11класс</b>														
149/96	Каша молочная манная	210гр.	29,68	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	40гр.	27,72	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	10,7	12,27	48,89	492,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4

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

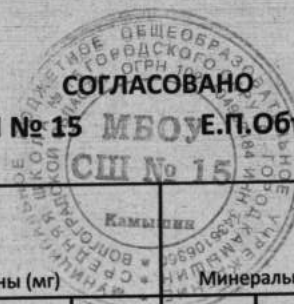
**Ч.И. САДЫХОВ**

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ/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
		<b>1-4класс</b>		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	<b>1-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>14.11.2022г./45руб./</b>														
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	29,11	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	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.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>19,83</b>	<b>14,43</b>	<b>59,85</b>	<b>503,1</b>	<b>0,19</b>	<b>20,53</b>	<b>1460</b>	<b>2,3</b>	<b>96,95</b>	<b>3,05</b>	<b>54,65</b>	<b>2,3</b>
		<b>5-11 класс</b>													
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	29,11	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	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.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>19,93</b>	<b>14,83</b>	<b>60,25</b>	<b>503,1</b>	<b>0,19</b>	<b>20,53</b>	<b>1460</b>	<b>2,3</b>	<b>96,95</b>	<b>3,05</b>	<b>54,65</b>	<b>2,3</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.

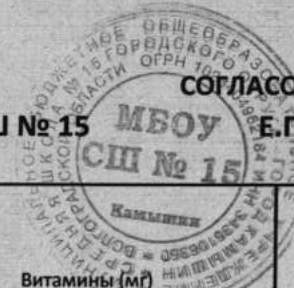
**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

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



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

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>14.11.2022г.</b>																
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	307,04	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
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>	<b>0,183</b>	<b>35,73</b>	<b>1</b>	<b>0,02</b>	<b>357,59</b>	<b>0,165</b>	<b>19,3</b>	<b>5,262</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	7/250гр	7/250гр.	13,24	6,76	4,68	12	107,1	0,075	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,8	1
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	27,4	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	307,04	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>18,74</b>	<b>29,1</b>	<b>74,4</b>	<b>640,5</b>	<b>0,462</b>	<b>20,58</b>	<b>1252</b>	<b>1,3</b>	<b>401,89</b>	<b>5,91</b>	<b>105</b>	<b>6,892</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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

## МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.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	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>2-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>15.11.2022г /87,11 руб./</b>															
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	54,01	7,15	5,84	14,27	135,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22	
463/96	Каша гречневая	150гр.	11,28	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Йогурт "Данон" /110гр./	2 шт.	60	0,6	0	23	92				0	25,2			0,6	
	Пицца Школьная	120гр.	27,11	4,1	17,5	12,6	221,6				74	74	1,18		0,9	
	<b>Итого</b>		<b>174,22</b>	20,1	31,8	99,54	799,2	0,457	3,401	205,23	75,25	546	687	85	7,93	
		<b>5-11класс</b>														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	51,75	7,15	5,84	14,27	185,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22	
463/96	Каша гречневая	180гр.	13,54	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	15,4	14,3	63,94	535,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43	

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



**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ/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	
		<b>1-4класс</b>														
<b>2-й день</b>		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>15.11.2022г./45руб./</b>																
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	21,23	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
<b>Итого</b>			<b>45</b>	<b>15,225</b>	<b>15,88</b>	<b>58,2</b>	<b>414,75</b>	<b>0,24</b>	<b>10,53</b>	<b>1459,5</b>	<b>3</b>	<b>64,7</b>	<b>3,38</b>	<b>56</b>	<b>2,5</b>	
		<b>5-11класс</b>														
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	21,23	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
<b>Итого</b>			<b>45</b>	<b>15,225</b>	<b>16,31</b>	<b>58,98</b>	<b>444,75</b>	<b>0,24</b>	<b>10,53</b>	<b>1459,5</b>	<b>3</b>	<b>64,7</b>	<b>3,38</b>	<b>56</b>	<b>2,5</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"

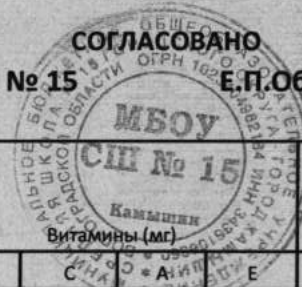
**Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

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

Директор МБОУ СШ № 15 **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	Е	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>15.11.2022г.</b>																
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	60/145г.	60/145г.	54,35	17,42	8,81	20,3	232,5	0,19	19,19	38	0,76	37,62	10,81	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
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>19,195</b>	<b>12,29</b>	<b>55,1</b>	<b>419,4</b>	<b>0,363</b>	<b>19,767</b>	<b>38</b>	<b>0,76</b>	<b>353,9</b>	<b>10,81</b>	<b>83,04</b>	<b>8,422</b>
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	5/250гр.	5/250гр.	10,74	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,789	30,25	1,25
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	15,95	1636	0,818	36,82	110,3	55,64	5,318
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	160гр.	160гр.	12,03	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>36,957</b>	<b>18,29</b>	<b>97,94</b>	<b>701,67</b>	<b>0,582</b>	<b>26,531</b>	<b>2886</b>	<b>1,818</b>	<b>404,4</b>	<b>152,1</b>	<b>110,1</b>	<b>10,14</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.

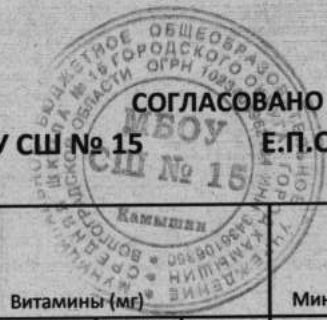
**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

**Ч.И.САДУХОВ**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **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	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>3-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>16.11.2022г./87,11руб./</b>															
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	57,76	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	12,23	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>11,811</b>	<b>14,37</b>	<b>50,204</b>	<b>423,66</b>	<b>0,398</b>	<b>0,862</b>	<b>205,3</b>	<b>2,48</b>	<b>379,4</b>	<b>385,3</b>	<b>96,8</b>	<b>5,83</b>	
		<b>5-11кл.</b>														
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	55,31	6,236	8,794	8,904	160,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	14,68	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>11,811</b>	<b>14,37</b>	<b>52,204</b>	<b>443,66</b>	<b>0,398</b>	<b>0,862</b>	<b>205,3</b>	<b>2,48</b>	<b>379,4</b>	<b>385,3</b>	<b>96,8</b>	<b>5,83</b>	

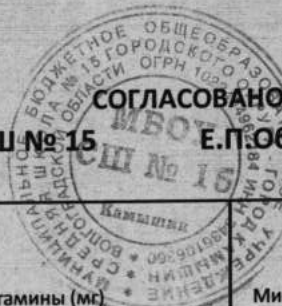
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор

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

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15 **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	
		<b>1-4класс</b>														
	<b>3-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>16.11.2022г./45руб./</b>															
сб./96	Суп сырный	230гр	27,46	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	8,5	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>11,465</b>	<b>14,3</b>	<b>64,41</b>	<b>429,34</b>	<b>0,376</b>	<b>13,197</b>	<b>1261</b>	<b>1,08</b>	<b>367,5</b>	<b>4,23</b>	<b>65,6</b>	<b>4,16</b>	
		<b>5-11класс</b>														
сб./96	Суп сырный	250гр	27,46	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	8,5	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>11,56</b>	<b>15,4</b>	<b>65,01</b>	<b>469,34</b>	<b>0,376</b>	<b>13,197</b>	<b>1261</b>	<b>1,08</b>	<b>367,5</b>	<b>4,23</b>	<b>65,6</b>	<b>4,16</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**  
П.Е.Борисов  
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	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>16.11.2022г.</b>															
444/96	Окорочка тушеные	90гр.	100гр.	39,67	10,2	4,25	21,25	247,35	0,165	4,18	1980	0,275	4,784	5,804	12,65	5,55
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	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
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>15,575</b>	<b>14,33</b>	<b>83,41</b>	<b>624,15</b>	<b>0,438</b>	<b>4,757</b>	<b>1982</b>	<b>1,975</b>	<b>329</b>	<b>7,49</b>	<b>76,55</b>	<b>10,36</b>
139/96	Суп сырный с тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	24,39	9,69	11,73	14,28	183,1	0,125	10	1250	1	24	1,789	30,25	1,25
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	60/10гр.	60/10гр.	20,28	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	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>21,665</b>	<b>36,15</b>	<b>76,68</b>	<b>716,5</b>	<b>0,512</b>	<b>14,995</b>	<b>1252</b>	<b>1,3</b>	<b>370</b>	<b>6,24</b>	<b>106,2</b>	<b>7,142</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.

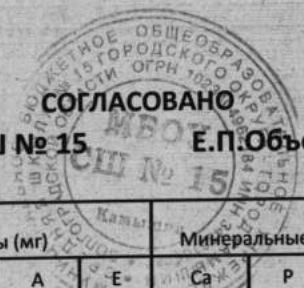
Директор МУПОП "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

**МЕНЮ**

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

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>4-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>17.11.2022г./87,11руб./</b>															
439/96	Птица отварная	90 гр.	54,86	21	25,32	14,28	365,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	6,6	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	25,275	33,795	67,38	676	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	
		<b>5-11класс</b>														
439/96	Птица отварная	100 гр.	53,53	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	7,93	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	25,275	33,795	77,38	696	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	

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



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /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		
		<b>1-4класс</b>															
1	<b>4-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>17.11.2022г./45руб./</b>																
136/96	Суп пшеничный	230гр.	17,18	3,15	2,75	23,5	126,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5		
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7		
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6		
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>60,9</b>	<b>466,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</b>		
		<b>5-11класс</b>															
136/96	Суп пшеничный	250гр.	17,18	3,25	3,05	23,75	176,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5		
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7		
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6		
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>14,45</b>	<b>5,45</b>	<b>61,15</b>	<b>516,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</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"

Ч.И.САДЫХОВ

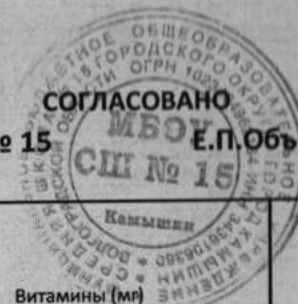
Повар -бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

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

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО  
 МБОУ СШ № 15  
 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
	<b>17.11.2022г.</b>															
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощами в соусе №528	70/10г.	70/10гр.	40,81	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
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>23,707</b>	<b>5,355</b>	<b>75,16</b>	<b>452,42</b>	<b>0,457</b>	<b>16,531</b>	<b>1636</b>	<b>0,818</b>	<b>380,4</b>	<b>150,33</b>	<b>79,83</b>	<b>8,89</b>
136/96г.	Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой	7/250гр.	7/250гр.	11,79	13	10,4	10,4	182	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5
401/96	Гуляш из говядины	30/20гр.	30/20гр.	41,15	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>32,842</b>	<b>32,5</b>	<b>70,545</b>	<b>704,17</b>	<b>0,283</b>	<b>4,714</b>	<b>1340</b>	<b>2</b>	<b>348,8</b>	<b>181,81</b>	<b>62,2</b>	<b>5,987</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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**

**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор МБОУ СШ № 15**

**Е.П.Объедкова**

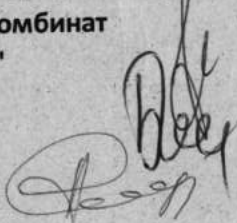
**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
	<b>5-й день</b>	<b>1-4класс</b>													
	<b>18.11.2022г./87,11руб./</b>														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	52,82	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Кукуруза консервированная	30гр.	11,85	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	20,56	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628-96г	Чай	200гр.	1,88	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>14,69</b>	<b>15,245</b>	<b>52,25</b>	<b>464,74</b>	<b>0,33</b>	<b>5,81</b>	<b>2289,5</b>	<b>5,78</b>	<b>227,12</b>	<b>10,959</b>	<b>41,45</b>	<b>21</b>
		<b>5-11кл.</b>													
284-96	Омлет натуральный	200гр.	59,41	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Кукуруза консервированная	30гр.	11,85	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	80 гр.	13,97	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>		<b>87,11</b>	<b>11,97</b>	<b>12,685</b>	<b>59,67</b>	<b>434,8</b>	<b>0,29</b>	<b>4,69</b>	<b>2289,5</b>	<b>5,78</b>	<b>110,58</b>	<b>9,129</b>	<b>29,25</b>	<b>22</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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

МЕНЮ

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



*Handwritten signature*

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	<b>5-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		<b>18.11.2022г. /45 руб./</b>													
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	29	13,15	14,25	22	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,48	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182/200	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
591/96	Кисель	200гр.	4,75	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4
		<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>15,325</b>	<b>17,725</b>	<b>62</b>	<b>397,55</b>	<b>0,185</b>	<b>15,38</b>	<b>1009,5</b>	<b>3,5</b>	<b>54,7</b>	<b>15,139</b>	<b>47,75</b>	<b>2,6</b>
		<b>5-11класс</b>													
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	29	13,25	14,75	22,75	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,48	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182/200	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
591/96	Кисель	200гр.	4,75	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4
		<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>15,425</b>	<b>18,225</b>	<b>62,75</b>	<b>397,55</b>	<b>0,185</b>	<b>15,38</b>	<b>1009,5</b>	<b>3,5</b>	<b>54,7</b>	<b>15,139</b>	<b>47,75</b>	<b>2,6</b>

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар бригадир  
Калькулятор

*Handwritten signatures*

**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.

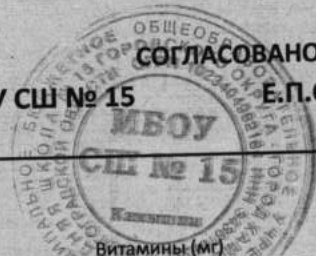


**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

СОГЛАСОВАНО



*Handwritten signature*

№ 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	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>18.11.2022г.</b>															
сб/96	Ежики мясные с сыром	85/10г.	85/10г.	47,94	11,1	7,81	2,97	126	0,165	4,18	1980	0,275	4,784	5,804	12,65	5,55
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
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>18,575</b>	<b>17,385</b>	<b>60,67</b>	<b>476,5</b>	<b>0,368</b>	<b>4,857</b>	<b>2070</b>	<b>1,775</b>	<b>327</b>	<b>8,35</b>	<b>39,95</b>	<b>9,462</b>
129/96	Рассольник Ленинградский	8/250г.	8/250г.	14,95	5,25	0,25	8	55,5	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,25	1,25
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №528	75/20гр.	75/20гр.	36,9	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>35,325</b>	<b>26,825</b>	<b>65,7</b>	<b>650</b>	<b>0,373</b>	<b>14,827</b>	<b>1130</b>	<b>3,4</b>	<b>382,7</b>	<b>16,69</b>	<b>80,55</b>	<b>6,762</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

*Handwritten signature*

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

