

**МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ № 15**

**Е.П.Объедкова**

**для учащихся общеобразовательных школ**



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	Энергетическая ценность ккал
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>16.10.2023г./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>	<b>705</b>	<b>23,025</b>	<b>19,23</b>	<b>84,55</b>	<b>619,81</b>
		<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>	<b>725</b>	<b>24,025</b>	<b>21,23</b>	<b>87,95</b>	<b>643,56</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**  
 Н.Н.Мустафина  
 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
			1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>17.10.2023г /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 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**  
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15



СОГЛАСОВАНО

МБОУ СШ № 15

№ 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>18.10.2023г./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

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>9-й день</b>	3	5	6		8
	<b>19.10.2023г./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>	570	20,15	15,455	79,54	587,5
		<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>	615	22,045	16,981	83,68	614,8

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

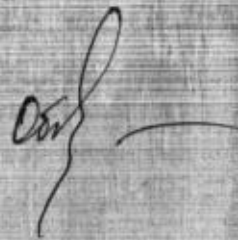
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ № 15**

**Е.П.Объедкова**

**СОГЛАСОВАНО**




**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>20.10.2023г./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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>16.10.2023г.</b>								
403/96	Плов с говядиной	30/150г	30/150г	49,88	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	9,3	0,6	3,5	3,7	48,5
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>65</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</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	Хорошо 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**

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.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>17.10.2023г.</b>								
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки "Сюрприз" с соусом №528	70/15/15/20г	70/15/15/20	51,8	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макароны отварные	150гр.	150гр.	7,38	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	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>65</b>	<b>15,625</b>	<b>11,045</b>	<b>79,3</b>	<b>575,25</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем и колбасой п/к.	14/250гр.	14/250гр.	13,32	9,9	6,24	15,86	157,82
401/96	Гуляш из говядины	35/35гр.	35/35гр.	49,79	12,37	12,53	2,445	171,67
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
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>29,742</b>	<b>28,34</b>	<b>76,005</b>	<b>679,99</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

Е.П.Объедкова



*Handwritten signature*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>18.10.2023г.</b>								
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	170гр.	170гр.	15,75	5,475	4,98	5,87	141,5
сб./96	Икра кабачковая *	35г.	35г.	9,3	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,45</b>	<b>26,3</b>	<b>44,61</b>	<b>533,5</b>
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	10/250гр.	10/250гр.	15,16	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	60/10г.	60/10г.	39,74	15,2	1,2	0,96	75,12
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.	150гр.	14,28	3,55	4,53	15,09	115,5
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>23,775</b>	<b>11,705</b>	<b>72,85</b>	<b>496,77</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

*Handwritten signature*  
Н.Н.Мустафина

*Handwritten signature*  
А.А.Спиридонова

*Handwritten signature*



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					1-4класс	5-11класс	цена	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>19.10.2023г.</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	200гр.	200гр.	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>
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	25/250гр.	25/250гр.	24,85	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	85/50гр.	85/50гр.	35,8	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
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>16,445</b>	<b>28,68</b>	<b>92,71</b>	<b>700,9</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**

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

СОГЛАСОВАНО



*Handwritten signature*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3	3	4	5	6	7	8
<b>20.10.2023г.</b>								
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .	145гр.	145гр.	53,84	14,3	20,2	35,3	866,2
сб./96	Шоколадный батончик	шт.	шт.	9	0,8	6	30,8	180
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,5</b>	<b>26,3</b>	<b>87,7</b>	<b>1129,6</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	18,96	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №554	75/10гр.	75/10гр.	42,72	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшениная вязкая	150гр.	150гр.	7,5	5,7	6,1	22,9	163,6
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>36,015</b>	<b>39,275</b>	<b>68,23</b>	<b>773,8</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

*Handwritten signature*

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