



**МЕНЮ**

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

**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>18.09.2023г./94,59руб./</b>					
149/96	Каша молочная манная	210	4,6	6,1	34,4	127
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	715	18,025	19,33	71,75	565,41
		<b>5-11класс</b>				
149/96	Каша молочная манная	218	5,6	7,1	40,4	137
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	723	19,025	20,33	77,75	575,41

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 Е.П.Объедкова



**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>19.09.2023г /94,59 руб./</b>					
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	820	25,95	20,76	118,75	673,17
		<b>5-11класс</b>				
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	15	0,69	2,55	3,48	21,15
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
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>	815	25,435	15,8	111,6	648,12

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

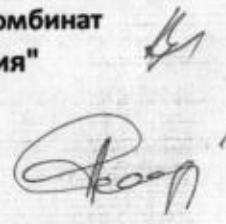
редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова




для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>20.09.2023г./94,59руб./</b>					
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5
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>	510	19,995	12,69	80,7	536
		<b>5-11 класс</b>				
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	250	19,16	9,7	22,33	255,75
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>	560	21,735	13,58	82,73	559,25

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



*Handwritten signature*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	8	
	<b>21.09.2023г./94,59руб./</b>					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
469/96	Макаронные изделия отварные	150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>740</b>	<b>34,108</b>	<b>14,548</b>	<b>55,133</b>	<b>509,5</b>
		<b>5-11 класс</b>				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	45,6
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>35,445</b>	<b>15,2</b>	<b>56,6</b>	<b>537,7</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**

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
<b>5-й день</b>						
<b>22.09.2023г./94,59р./</b>						
284-96	Омлет натуральный	170	20,7	31,3	3,2	177
сб/96	Кукуруза консервированная	60	1,5	0,7	6,3	41,4
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100	8	14,5	55,8	384
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>30,6</b>	<b>46,6</b>	<b>86,9</b>	<b>685,8</b>
<b>5-11класс</b>						
284-96	Омлет натуральный	220	25,4	41,2	6,4	217
сб/96	Кукуруза консервированная	50	0,916	2,342	2,475	63,3
ТТК-202	Булочка с шоколадом	80	6,4	11,6	44,65	307,2
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>33,116</b>	<b>55,242</b>	<b>75,13</b>	<b>670,9</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	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>18.09.2023г.</b>								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	95/10гр.	95/10гр.	47,5	22,6	17	0	244
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	170гр.	170гр.	11,75	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>30,08</b>	<b>26,58</b>	<b>57,7</b>	<b>594,5</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	13/250гр	13/250гр	18,62	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Окорочка тушеные	75гр.	75гр.	34,46	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,17	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,43</b>	<b>16,64</b>	<b>77,1</b>	<b>691,1</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.

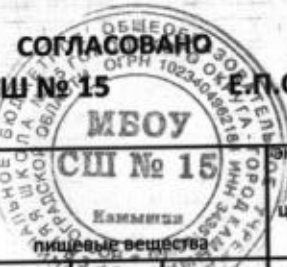
Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"

Повар бригадир  
Калькулятор

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



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>19.09.2023г.</b>								
443/96	Рагу с окорочками	75/130г.	75/130г.	46,87	13,85	8,19	12,675	180,18
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	10	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,65	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,48	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>
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	12/250гр.	12/250гр.	15,81	13	10,4	10,4	182
403/96	Плов с говядиной	30/140г.	30/140г.	49,54	21,4	5,6	40,6	294,6
685-96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60гр.	7,55	14,23	10,37	33,92	286,67
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>49,03</b>	<b>26,47</b>	<b>106,52</b>	<b>846,67</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

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	энергетическая ценность ккал			
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>20.09.2023г.</b>								
сб/96	Ежики мясные с сыром	65/10г.	65/10г.	51,08	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,79	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,48	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>
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	15/250гр.	15/250гр.	19,19	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	33,89	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,17	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,45</b>	<b>29,97</b>	<b>46,15</b>	<b>584,08</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

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

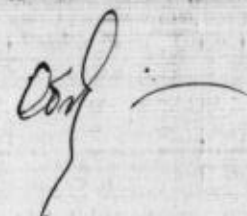
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
<b>21.09.2023г.</b>								
309-96г.	Морской язык тушеный	85г.	85г.	43,08	6,86	6,3	1,68	90,65
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,17	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,11</b>	<b>14,76</b>	<b>42,35</b>	<b>419,05</b>
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,9	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	41,15	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>25,555</b>	<b>13,29</b>	<b>77,35</b>	<b>544,8</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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



для учащихся общеобразовательных школ

№ 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>22.09.2023г.</b>								
ТТК-2021г.	Отбивная из куриного филе	75г.	75г.	52,42	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макароны отварные	150гр.	150гр.	6,83	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	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>
190/97	Суп томатный с рыбными консервами	13/250гр.	13/250гр.	16,5	7,95	2,3	25,1	150,8
286/96	Омлет натуральный с сыром	15/100г.	15/100г.	41,64	12,35	18	2,6	224,6
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	11,11	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,255</b>	<b>23,835</b>	<b>63,76</b>	<b>568,3</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**  
 Н.Н.Мустафина  
 А.А.Спиридонова