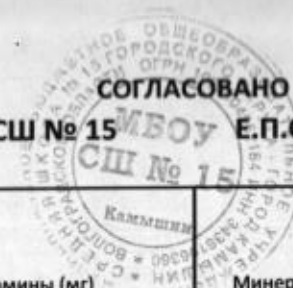


**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

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



*Объедкова*

№ 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	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>19.12.2022г./87,11руб./</b>														
149/96	Каша молочная манная	160гр.	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,47	0,5	
23-97г.	Сыр	35гр.	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312	1,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,45	0,5	
628/96	Чай	200гр.	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	1,6	
	Ватрушка с сыром	95гр.	1,95	9,75	120	0,071	0,14	23,55	0,21	74,53	3,268	26,51	0,761	4	
сб.96г.	Сок /3 шт./	шт.	1,2	29,4	126	0,12	234,9	0	0	135	90	50,7	1,35	1,5	
	<b>Итого</b>	<b>174,22</b>	<b>15,42</b>	<b>88,04</b>	<b>728,5</b>	<b>0,447</b>	<b>314,1</b>	<b>95,55</b>	<b>0,21</b>	<b>752,67</b>	<b>290,27</b>	<b>130,77</b>	<b>6,143</b>	<b>1,5</b>	
		<b>5-11класс</b>													
149/96	Каша молочная манная	210гр.	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,47	0,5	
23-97г.	Сыр	40гр.	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312	1,3	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	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>12,57</b>	<b>17,99</b>	<b>398,9</b>	<b>125,616</b>	<b>0,583</b>	<b>150,5</b>	<b>0</b>	<b>488,94</b>	<b>221,2</b>	<b>58,86</b>	<b>26,68</b>	<b>4</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*

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

СОГЛАСОВАНО

МБОУ Е.П.Объедкова

СШ № 15

№ 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	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>19.12.2022г./45руб./</b>														
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	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	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	
	<b>Итого</b>		19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	
		<b>5-11 класс</b>													
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	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	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	
	<b>Итого</b>		19,93	14,83	60,25	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	

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

Ч.И. САДЫХОВ

П.Е.Борисов

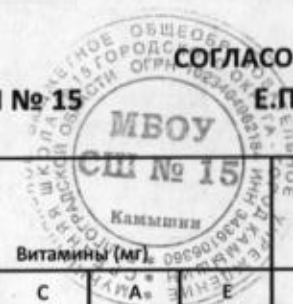
А.А.Спиридонова

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

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>19.12.2022г.</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

*Виды*  
*Рос*

**Ч.И.САДЫХОВ**

П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

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

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

№ 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	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>20.12.2022г /87,11 руб./</b>														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	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.	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	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	
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43	
		<b>5-11класс</b>													
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	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.	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	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	
	<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



*Объедкова*

**МЕНЮ  
для учащихся общеобразовательных школ/О**

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>													
	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>20.12.2022г./45руб./</b>														
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50гр.	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.	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	
		<b>5-11класс</b>													
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
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	0,65	
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		15,225	16,31	58,98	444,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	

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"**

**Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

*Лапшина*  
*Фонарева*



*Объедкова*

**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)			
					1-класс	5-11класс	белки		жиры	углевода	B1	C	A	E	Ca	P
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>20.12.2022г.</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 овощами 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 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

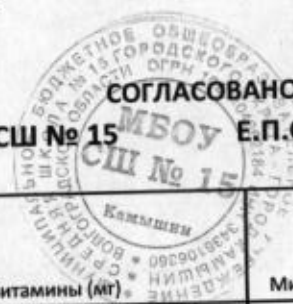
*Лапшина*  
*Фонарева*

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



**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

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



*Объедкова*

№ 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	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>21.12.2022г./87,11руб./</b>														
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	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.	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.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	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.	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.	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.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	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.

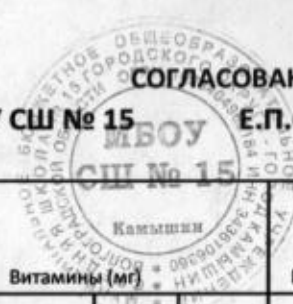
Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор

*Лапшина*

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

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ,

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



№ 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	
		<b>1-4класс</b>	белки	жиры	углевода										
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>21.12.2022г./45руб./</b>														
сб./96	Суп сырный	230гр	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.	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.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		11,465	14,3	64,41	429,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	
		<b>5-11класс</b>													
сб./96	Суп сырный	250гр	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.	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.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	<b>Итого</b>		11,56	15,4	65,01	469,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	

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

*Бонд*  
*Фон*

**Ч.И.САДЫХОВ**

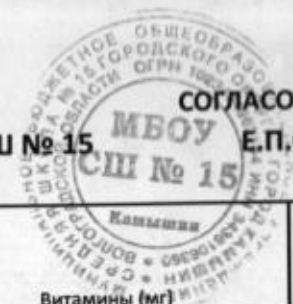
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова



**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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-класс	5-11класс														
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>21.12.2022г.</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.

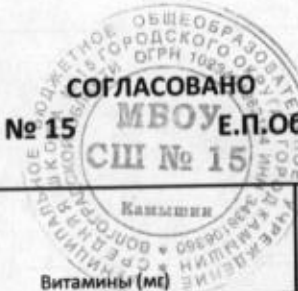
Директор МУПОП "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО  
МБОУ Е.П.Объедкова



*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>22.12.2022г.</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 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.*

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

СОГЛАСОВАНО

МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
			белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>22.12.2022г./87,11руб./</b>															
439/96	Птица отварная	90 гр.	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.	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.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6		
сб.96г.	Сок	200гр.	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>	<b>25,275</b>	<b>33,795</b>	<b>67,38</b>	<b>676</b>	<b>0,377</b>	<b>89,237</b>	<b>20</b>	<b>2,34</b>	<b>420,42</b>	<b>39,58</b>	<b>74,46</b>	<b>7,2</b>		
		<b>5-11класс</b>														
439/96	Птица отварная	100 гр.	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.	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.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6		
сб.96г.	Сок	200гр.	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>	<b>25,275</b>	<b>33,795</b>	<b>77,38</b>	<b>696</b>	<b>0,377</b>	<b>89,237</b>	<b>20</b>	<b>2,34</b>	<b>420,42</b>	<b>39,58</b>	<b>74,46</b>	<b>7,2</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



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №15

Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>22.12.2022г./45руб./</b>														
136/96	Суп пшеничный	230гр.	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.	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	
		<b>5-11класс</b>													
136/96	Суп пшеничный	250гр.	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.	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		14,45	5,45	61,15	516,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир  
Калькулятор

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

МБОУ Е.П.Объедкова

СШ № 15

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>5-й день</b>		<b>1-4класс</b>												
<b>23.12.2022г./87,11руб./</b>														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	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.	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.	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.	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.	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.	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.	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.	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

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>5-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>23.12.2022г. /45 руб./</b>														
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	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.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	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	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	<b>Итого</b>		15,325	17,725	62	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6	
		<b>5-11класс</b>													
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	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.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	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	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	<b>Итого</b>		15,425	18,225	62,75	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6	

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар бригадир  
Калькулятор

**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 **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>23.12.2022г.</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 Лениградский	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 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

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ СОШ № 15 Обьедкова

Меню по наполнению

19.дек с 19 декабря 2022г. 1-я неделя

1-й вариант	Ватрушка с сыром		95гр.	15,2	1,95	3,75	120
сб.96г.	Сок /3 шт./	шт.	1,2	29,4	126	0,12	234,9

20.дек

2-й вариант	Пицца Школьная		120гр.	2,66	11,4	8,173	144
	Сок /3 шт./	шт.	3 шт.	29,4	126	0,12	234,9

21.дек

3-й вариант	Булочка с шоколадом		100гр	8	14,5	55,8	384
	Сок /3 шт./	шт.	3шт.	29,4	126	0,12	234,9

22.дек

4-й вариант	Колбаса вареная, запеченная в тесте /70/50г./		130гр	11,6	14,3	23,9	265
	Сок /3 шт./	шт.	3шт.	29,4	126	0,12	234,9

23.дек

5-й вариант	Ватрушка с творогом		100гр	10,2	4,16	18,96	155
	Сок /3 шт./	шт.	3шт.	29,4	126	0,12	234,9

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"

Повар бригадир  
Калькулятор

Ч.И.Садыхов

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

