

МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	23.10.2023г./94,59руб./					
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
	Итого	715	18,025	19,33	71,75	565,41
		5-11класс				
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
	Итого	723	19,025	20,33	77,75	575,41

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

Лапшина

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		
		1-4класс					
1	2-й день	3	5	6	7	8	
	24.10.2023г /94,59 руб./						
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	
	Итого	820	25,95	20,76	118,75	673,17	
		5-11класс					
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	
	Итого	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

Б.П.Объедкова



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углеводы	ккал	
		1-4класс					
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	25.10.2023г./94,59руб./						
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	
	Итого	510	19,995	12,69	80,7	536	
		5-11 класс					
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	
	Итого	560	21,735	13,58	82,73	559,25	

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

Handwritten signature

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	26.10.2023г./94,59руб./					
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
	Итого	740	34,108	14,548	55,133	509,5
		5-11 класс				
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
	Итого	770	35,445	15,2	56,6	537,7

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



Объедкова

рецептур ы	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
5-й день		1-4класс				
27.10.2023г./94,59р./						
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
	Итого	530	30,6	46,6	86,9	685,8
		5-11класс				
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
	Итого	550	33,116	55,242	75,13	670,9

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

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	
23.10.2023г.								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	90/30гр.	90/30гр.	48,98	22,6	17	0	244
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	155гр.	155гр.	10,2	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
	Итого			65	30,08	26,58	57,7	594,5
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
	Итого			75	22,43	16,64	77,1	691,1

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

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




для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			
					белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
24.10.2023г.								
443/96	Рагу с окорочками	70/110г.	70/110г.	46,81	13,85	8,19	12,675	180,18
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
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	13/250гр.	13/250гр.	16,26	13	10,4	10,4	182
403/96	Плов с говядиной	30/140г.	30/140г.	48,98	21,4	5,6	40,6	294,6
685-96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.	60гр.	7,6	14,23	10,37	33,92	286,67
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	49,03	26,47	106,52	846,67

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



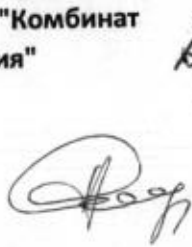
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	квал	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
25.10.2023г.									
сб/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	
	Итого			65	18,775	17,285	68,07	504,3	
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250гр.	14/250гр.	18,64	3,6	7,176	5,24	99,08	
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	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	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	
	Итого			75	17,45	29,97	46,15	584,08	

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 **Е.Н.Объедкова**



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
26.10.2023г.								
309-96г.	Морской язык тушеный	85г.	85г.	42,77	6,86	6,3	1,68	90,65
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
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	14,11	14,76	42,35	419,05
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	19,98	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	70/35г.	70/35г.	40,67	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,555	13,29	77,35	544,8

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

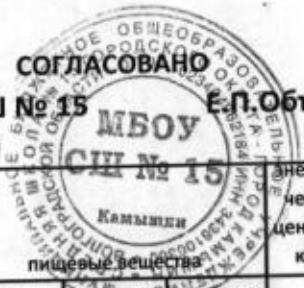
Лапшина

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
27.10.2023г.								
ТТК-2021г.	Отбивная из куриной грудки	65г.	65г.	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
	Итого			65	15,625	11,045	79,3	575,25
190/97	Суп томатный с рыбными консервами	13/250гр.	13/250гр.	16,54	7,95	2,3	25,1	150,8
286/96	Омлет натуральный с сыром	15/100г.	15/100г.	41,62	12,35	18	2,6	224,6
сб.96г.	Кукуруза консервированная	35гр.	35гр.	11,02	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г.	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	22,255	23,835	63,76	568,3

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

Лапшина

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