

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 **М.В.П.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюда	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	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	24.01.2022г./75,51руб./														
149/96	Каша молочная манная	210гр.	23,88	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	21,8	0,47	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	30гр.	18,93	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	7,06	0,2	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	7,8	1,6
	Итого		75,51	11,2	12,07	47,19	476,9	0,256	79,02	72	53,56	4,032	197	53,56	4
		5-11класс													
149/96	Каша молочная манная	230гр.	21,51	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	21,8	0,47	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	35гр.	21,3	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	7,06	0,2	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	7,8	1,6
	Итого		75,51	11,2	12,07	47,19	486,9	0,256	79,02	72	53,56	4,032	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

Лапшина

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюда	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														
1	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	25.01.2022г /75,51 руб./															
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	155гр.	50,6	7,15	5,84	14,27	135,4	0,104	0,104	5,2	34,11	3,22	613	34	3,22	
463/96	Каша гречневая	150гр.	13,3	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	24,59	0,99	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,31	0	0	1,31	
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19	0,6	
	Итого		75,51	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	85,1	6,43	686	85	6,43	
		5-11класс														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	165гр.	48,59	7,15	5,84	14,27	185,4	0,104	0,104	5,2	34,11	3,22	613	34	3,22	
463/96	Каша гречневая	180гр.	15,31	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	24,59	0,99	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,27	2,375	7,2	93,5	0,055	0,13	9,5	6,5	0,65	1,1	0	0,65	
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19	0,6	
	Итого		75,51	15,295	13,3	57,94	525,6	0,339	3,134	214,73	91,6	5,76	687	85	5,76	

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 signatures

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



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	
		1-4класс														
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	26.01.2022г./75,51руб./															
423/96	Тефтели в соусе	155гр.	47,2	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	12	1,08	2,76	12	1,1	
317/96	Картофельное пюре	150гр.	20,34	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	0,03	24,59	0,99	60,06	24,6	0,99	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,54	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,14	
	Итого		75,51	14,695	22,58	28,72	422,14	0,427	1,697	0,03	56,59	3,522	64,65	56,6	3,52	
		5-11 класс														
423/96	Тефтели в соусе	130гр.	44,49	6,6	14,34	2,24	176,6	0,114	0	0	12	1,08	2,76	12	1,1	
472/96	Картофельное пюре	180гр.	24,41	5,475	4,98	5,87	141,5	0,12	0	0,03	24,59	0,99	60,06	24,6	0,99	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,18	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,14	
	Итого		75,51	16,57	25,36	35,49	514,94	0,447	1,697	0,03	56,59	3,522	64,65	56,6	3,52	

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

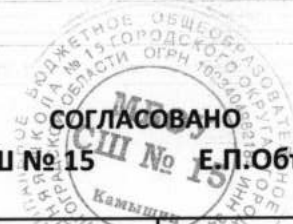
Ч.И.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	27.01.2022г./75,51руб./														
439/96	Птица отварная	90 гр.	41,63	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	150гр.	6,4	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	11,5	12	0	0,3
585/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	307,04	0	7,8	1,3
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	25,2	0,49	16,9	0,6
	Итого		75,51	26,355	33,875	79,34	732,2	0,437	91,957	220	2,34	414,42	30	81,46	6,4
439/96	Птица отварная	100 гр.	43,67	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	32,8	3,24	8,53	32,76	3,2
4469/96	Макаронные изделия	180гр.	7,68	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	17	0,6	1,05	17	0,6
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	12	7	0,3
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	0	1,3
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	16,9	0,45	0,49	7,8	0,6
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	25,355	33,875	79,34	710,4	0,377	89,237	20	74,5	7,202	30	16,9	0,5
	Итого		75,51	50,71	67,75	158,68	1421	0,754	178,47	40	149	14,404	52,07	81,46	6,5

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"
 Повар -бригадир
 Калькулятор

Ч.И.Садыхов

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

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	Са	Р	Mg	Fe
	5-й день	1-4класс													
	28.01.2022г./75,51руб./														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	46,97	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	2,3	14,4	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	30гр.	6,3	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	12,7	5,55	5,804	12,65	5,6
701-96	тесте	100гр.	20,42	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	6,5	0,65	1,1	6,5	0,7
628-96г	Чай	200гр.	1,82	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,1
	Итого		75,51	14,69	15,245	52,25	464,74	0,33	5,81	2289,5	41,5	20,74	10,959	41,45	21
284-96	Омлет натуральный	200гр.	55,49	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	2,3	14,4	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	20гр.	4,2	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	12,7	5,55	5,804	12,65	5,6
701-96	тесте	80гр.	14	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	6,5	0,65	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	20	1,6
	Итого		75,51	11,97	12,685	59,67	434,8	0,29	4,69	2289,5	29,3	22,2	9,129	41,45	22

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
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
		1-4класс															
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	24.01.2022г./45руб./																
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	31,19	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	3,43	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.	10,38	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	Итого		45	19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3		
		5-11 класс															
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	31,19	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	3,43	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.	10,38	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	Итого		45	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

Лапшина В.Т.

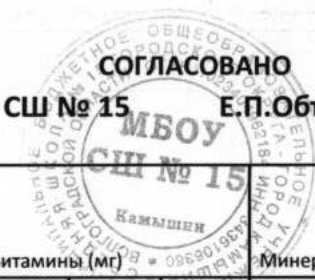
Ч.И. САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

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		
		1-4класс															
	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	25.01.2022г./45руб./																
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	26,57	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3		
182/2000	Булочка	50гр.	3,43	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.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		45	15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5		
		5-11класс															
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	26,57	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3		
182/2000	Булочка	50 гр	3,43	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.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		45	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 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"

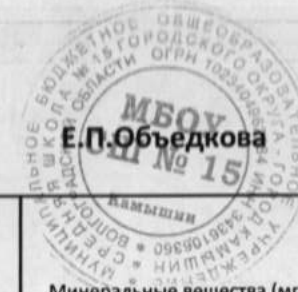
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15



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	
		1-4класс														
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	27.01.2022г./45руб./															
138/96	Суп гороховый	230гр.	15,12	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.	28,06	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	
		5-11класс														
138/96	Суп гороховый	250гр.	15,12	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.	28,06	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	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"
Повар -бригадир
Калькулятор

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

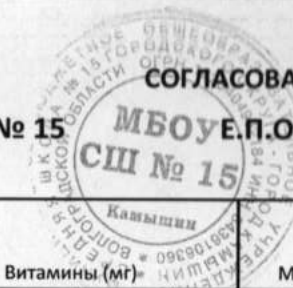
МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

МБОУ Е.П.Объедкова

СШ № 15



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	5-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	28.01.2022г. /45 руб./															
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	30,94	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.	6,86	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	Булочка	50 гр	3,43	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.	3,77	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	Итого		45	15,325	17,725	62	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6	
		5-11класс														
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	30,94	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.	6,86	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182/200	Булочка	50 гр	3,43	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.	3,77	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4	
	Итого		45	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

Handwritten signature

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.