

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

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



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>24.04.2023г./82,25руб./</b>					
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	3,465	2,18	31,37	186,5
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200/15г.	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	660	15,12	14,79	80,7	606,76
		<b>5-11класс</b>				
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	3,465	4,18	36,37	206,5
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200/15гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>	710	15,12	16,79	85,7	626,76

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

*Лапшина*

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

*Мустафина*

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
		<b>1-4класс</b>					
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>24.04.2023г./45руб./</b>						
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>	580	9,265	15,28	59,2	469,95	
		<b>5-11 класс</b>					
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>	600	9,495	15,81	60,7	486,7	

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 блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
	<b>24.04.2023г.</b>							
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	30,68	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,4	189,9
сб/96	Овощи порционные	65гр.	65гр.	3,95	0,83	0	0,83	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>12,81</b>	<b>24,42</b>	<b>63,2</b>	<b>539,9</b>
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	13/250гр	13/250гр	19,63	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	70/50гр	70/50гр	31,46	6,6	14,34	22,2	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>19,53</b>	<b>26,04</b>	<b>109</b>	<b>750,3</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

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



**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
		<b>1-4класс</b>					
1	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>25.04.2023г /82,25руб./</b>						
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	9,358	19,25	2,353	125,9	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>	660	12,533	23,13	56,953	396,6	
		<b>5-11класс</b>					
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	12,477	25,67	3,137	167,86	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>	710	15,652	29,54	57,737	438,56	

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**

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



для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
		<b>1-4класс</b>					
	<b>7-й день</b>		3	5	6	7	8
	<b>25.04.2023г./45руб./</b>						
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>17,765</b>	<b>10,72</b>	<b>60,68</b>	<b>440,7</b>	
		<b>5-11класс</b>					
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	16,25	7,88	14,8	221,7	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>19,065</b>	<b>11,35</b>	<b>61,98</b>	<b>458,4</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"

**Ч.И.САДЫХОВ**

Повар-бригадир  
Калькулятор

Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



*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>25.04.2023г.</b>								
сб/96	Ежики мясные с сыром	85/10г.	85/10г.	48,49	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>18,575</b>	<b>17,385</b>	<b>60,67</b>	<b>476,5</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	16,44	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	65/10гр.	65/10гр.	23,19	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>16,96</b>	<b>28,35</b>	<b>77,6</b>	<b>648,7</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

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



**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

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



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углеводы	калории
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>8-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>26.04.2023г./82,25руб./</b>					
423/96	Тефтели в соусе	90гр.	4,95	10,75	0,24	156,6
317/96	Картофельное пюре	150гр.	3,6	2,2	1,1	68,7
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200/15гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>13,045</b>	<b>18,99</b>	<b>28,72</b>	<b>422,14</b>
		<b>5-11 класс</b>				
423/96	Тефтели в соусе	120гр.	6,6	14,34	2,24	176,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	5,475	4,98	5,87	141,5
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>16,57</b>	<b>25,36</b>	<b>35,49</b>	<b>514,94</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**  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



№ 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>26.04.2023г./45руб./</b>					
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	15	194
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>18,305</b>	<b>16,48</b>	<b>53,8</b>	<b>403,5</b>
		<b>5-11класс</b>				
138/96	Суп фасолевый	250гр.	17,42	14,13	16,3	210,9
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>20,195</b>	<b>17,61</b>	<b>55,1</b>	<b>420,4</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.Т.Объедкова**



*Handwritten signature*

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>26.04.2023г.</b>								
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №528	70/15г.	70/15гр.	41,11	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,18	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>23,707</b>	<b>5,355</b>	<b>75,16</b>	<b>452,42</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем	250гр.	250гр.	14,22	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №528	75/25гр.	70/25гр.	36,66	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшеничная вязкая	180гр.	180гр.	8,41	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>36,015</b>	<b>39,275</b>	<b>68,23</b>	<b>773,8</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

*Handwritten signature*  
**Н.И.САДЫХОВ**  
 Н.Н.Мустафина  
 А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

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



*Объедкова*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	калорийность
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>9-й день</b>	3	5	6		
	<b>27.04.2023г./82,25руб./</b>					
460-96	Котлета куриная	100гр.	15,2	3,3	55,08	238,3
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,3	8,5	11,6	70,5
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	2,1	4,6	58,5	81,7
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>	<b>610</b>	<b>22,375</b>	<b>19,875</b>	<b>169,98</b>	<b>619,2</b>
		<b>5-11класс</b>				
460-96	Котлета куриная	100гр.	15,2	3,3	55,08	298,3
528-96	Соус красный основной	20гр.	1,3	7,5	19,6	120,5
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	3,65	3,32	23,25	141
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>	<b>610</b>	<b>22,925</b>	<b>17,595</b>	<b>142,73</b>	<b>788,5</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

*Лапшина*  
*Фонарева*

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность в ккал
		<b>1-4класс</b>				
		3	5	6	7	8
1	<b>9-й день</b>					
	<b>27.04.2023г./45руб./</b>					
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>14,965</b>	<b>28,081</b>	<b>62,6</b>	<b>565,1</b>
		<b>5-11класс</b>				
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,42	14,13	16,304	200
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>15,235</b>	<b>29,211</b>	<b>63,904</b>	<b>581,1</b>

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"

**Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир  
Калькулятор

**Н.Н.Мустафина**  
**А.А.Спиридонова**

*Handwritten signatures of N.N. Mustafina and A.A. Spiridonova*

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			
					белки	жиры	углевода	энергетическая ценность ккал
1	2	3	3	4	5	6	7	8
<b>27.04.2023г.</b>								
401/96	Гуляш из говядины	35/20г	35/20г.	48,49	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,8	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>19,842</b>	<b>22,1</b>	<b>60,145</b>	<b>522,17</b>
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	11,72	6,76	4,68	11,96	107,1
444/96	Окорочка тушеные	65гр.	65гр.	27,91	10,2	4,25	21,25	247,35
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	19,66	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>22,335</b>	<b>19,01</b>	<b>95,37</b>	<b>731,3</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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



для учащихся общеобразовательных школ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	
	<b>10-й день</b>	<b>1-4класс</b>					
	<b>28.04.2023г./82,25руб./</b>						
297/96	Запеканка из творога	150гр.	25,2	3,3	41,08	238,272	
сб./96г.	Сгущенное молоко	40гр.	8,5	9,62	34,5	125,3	
628-96г	Чай	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>37,22</b>	<b>15,98</b>	<b>99,56</b>	<b>498,912</b>	
		<b>5-11класс</b>					
297/96	Запеканка из творога	200гр.	35,2	18,3	42,08	268,272	
сб./96г.	Сгущенное молоко	10гр.	6,5	7,62	24,5	105,3	
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>610</b>	<b>42,5</b>	<b>26,42</b>	<b>97,98</b>	<b>498,972</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

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



**МЕНЮ**

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



**для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/**

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				ценность кавал
			белки	жиры	углевода	кавал	
		<b>1-4класс</b>					
1	<b>10-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>28.04.2023г. /45 руб./</b>						
136/96	Суп пшениный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	530	13,22	22,16	78,23	674,84	
		<b>5-11класс</b>					
136/96	Суп пшениный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	550	13,4	22,59	78,94	692,01	

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"

Повар бригадир  
Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**  
Н.Н.Мустафина  
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

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	2	3	3	4	5	6	7	8
<b>28.04.2023г.</b>								
387/96	Печень по строгановски	40/40г.	40/40г.	46,09	4,2	13,3	3,08	148,3
469/96	Макароны отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>9,625</b>	<b>20,095</b>	<b>61,13</b>	<b>476,17</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	11,08	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	60/10г.	60/10г.	35,03	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,18	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,73	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,98	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>33,607</b>	<b>11,595</b>	<b>91,02</b>	<b>610,24</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

*Лапшина*