

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е. П. Обьедкова

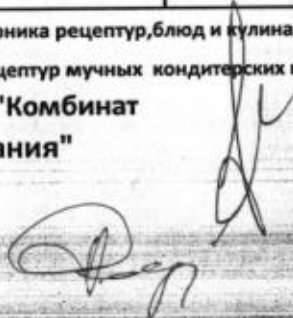



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	клетчатка	
		1-4класс					
1	7-й день	3	5				8
	26.03.2024г /100,46 руб./						
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8		262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733		50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	650	22,708	13,848	97,133		644,26
		5-11класс					
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6		290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2		103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3		38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8		42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6		186
	Итого	700	28,125	14,78	101,5		659,5

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
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 ценность
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	
		1-4класс					
1	9-й день	3	5				
	28.03.2024г./100,46руб./						
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174	
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	570	20,15	15,455	79,54	587,5	
		5-11 класс					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5	
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	
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8	

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
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
			белки	жиры	углевода	
10-й день		1-4класс				
29.03.2024г./100,46р./						
297/96	Запеканка из творога	170	26,77	11,58	65,66	301,112
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	36,07	21,7	131,6	551,812
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	220	34,65	11,94	69,66	339,95
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	640	41,95	20,06	125,6	570,65

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 **МБОУ Объедкова**



Handwritten signature

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
	25.03.2024г.							
393/97	Колбаса вареная с соусом сметанным с томатом № 554	80/30гр.	80/30гр.	39,04	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	170гр.	170гр.	17,81	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	14,05	22,7	48,31	512,8
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	6/250гр	6/250гр.	13,58	6,76	4,68	12	107,1
ТТК-2021г	Жаркое по домашнему с курицей	60/120г	60/120г.	55,63	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,96	16,97	67,06	526,52

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

Handwritten signature

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

МБОУ.п.Объедкова

СШ № 15

Комитет

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
26.03.2024г.								
сб/96	Ежики мясные с сыром	65/10г.	65/10г.	50,59	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий *	150гр.	150гр.	6,26	3,45	1,2	28,8	140,55
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	16,525	12,385	73,97	481,25
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	15,88	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Окорочка тушеные	75гр.	75гр.	34,47	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,86	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	22,43	16,64	77,12	691,05

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	энергетическая ценность			
					белки	жиры	углевода	ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	
27.03.2024г.								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	220/18гр.	220/18г.	56,85	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	21,975	5,375	66,2	590,7
139/96	Суп сырный	250гр.	250гр.	22,71	9,69	11,73	14,28	183,1
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	180/3г.	180/3г.	19,98	3,465	4,18	36,37	206,5
685/96	Ватрушка с повидлом	75гр	75гр	9,16	4,12	6	46,5	255
сб./96	Сок яблочный	200гр	200гр	23,15	0,4	0,4	9,8	42
	Итого			75	17,675	22,31	107	686,6

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

СОГЛАСОВАНО

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
					белки	жиры	углевода		
		1-4класс	5-11класс		4	5	6	7	8
1	2	3							
	28.03.2024г.								
425/96	Оладьи печеночные	65гр.	65гр.	42,13	14,88	6,24	11,3	161,4	
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2	
сб/96	Овощи порционные	80гр.	80гр.	5,5	0,83	0	0,833	6,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2	
	Итого			65	23,925	10,34	96,093	623,8	
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	12/250гр.	12/250гр.	17,49	6,76	4,68	11,96	107,1	
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	3шт.	3шт.	49,36	3,465	4,18	36,37	206,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2	
	Итого			75	12,2	12,24	90,53	528,3	

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

Лапшина

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
29.03.2024г.								
443/96	Рагу с окорочками	70/150г.	70/150г.	45,49	13,845	8,19	12,675	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	11,36	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	9/250гр.	9/250гр.	14,93	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	65/35г.	65/35г.	44,35	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	9,93	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	43,375	20,615	78,26	672,32

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