

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	25.09.2023г./94,59руб./					
149/96	Каша молочная "Дружба"	200	9,6	6	47,2	181,4
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	705	23,025	19,23	84,55	619,81
		5-11класс				
149/96	Каша молочная "Дружба"	220	10,6	8	50,6	205,15
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	725	24,025	21,23	87,95	643,56

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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	7-й день	3	5	6	7	8
	26.09.2023г /94,59 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	13,85	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

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова


для учащихся общеобразовательных школ




№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4 класс				
1	8-й день	3	5	6	7	8
	27.09.2023г./94,59руб./					
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	545	10,966	18,36	60,872	559,1
		5-11 класс				
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	25	0,457	1,17	1,237	31,64
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	585	12,402	20,29	60,64	588,652

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

Е.П.Объедкова




МЕНЮ


для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	9-й день	3	5	6		8
	28.09.2023г./94,59руб./					
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 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.САДУХОВ**
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

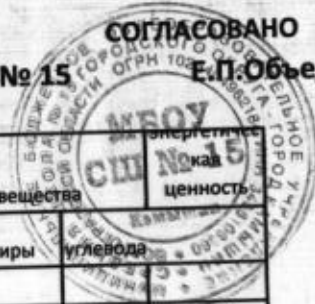
для учащихся общеобразовательных школ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	10-й день	1-4класс				
	29.09.2023г./94,59р./					
297/96	Запеканка из творога	160	25,2	10,9	61,8	283,4
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	600	34,5	21,32	150,7	636,7
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	210	33,075	11,4	66,5	324,5
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./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	630	40,375	19,52	122,4	555,2

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



Объедкова

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	
25.09.2023г.								
403/96	Плов с говядиной	30/140г	30/140г	49,54	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	9,71	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250г	14/250г	18,2	6,76	4,68	12	107,1
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	45/130г	45/130г	51,05	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,96	16,97	67,06	526,52

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



Handwritten signature

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №15 МБОУ 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	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
26.09.2023г.								
ТТК-2021г.	Котлета из куриной грудки "Сюрприз" с соусом №528	70/20/25г.	70/20/25г.	52,42	10,2	4,25	21,25	247,35
469/96	Макароны отварные	150гр.	150гр.	6,83	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	15,625	11,045	79,3	575,25
138/96	Суп гороховый с картофелем и колбасой п/к.	15/250гр.	15/250гр.	14,01	9,9	6,24	15,86	157,82
401/96	Гуляш из говядины	35/35гр.	35/35гр.	49,45	12,37	12,53	2,445	171,67
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,79	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	29,742	28,34	76,005	679,99

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 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	
27.09.2023г.								
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	33,89	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,17	5,475	4,98	5,87	141,5
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	9,19	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	14,45	26,3	44,61	533,5
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и куриной грудкой	14/250гр.	14/250гр.	14,9	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	60/10г.	60/10г.	37,7	15,2	1,2	0,96	75,12
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.	150гр.	16,65	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	23,775	11,705	72,85	496,77

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

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

СОГЛАСОВАНО



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11класс	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	Углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
28.09.2023г.								
425/96	Оладьи печеночные	85гр.	85гр.	45,05	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
с6/96	Овощи порционные	60гр.	60гр.	3,62	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,48	0,6	0	29	111,2
Итого				65	21,335	12,94	77,583	523,6
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	30/250гр.	30/250гр.	25,95	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	85/50гр.	85/50гр.	35,1	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				75	16,445	28,68	92,71	700,9

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

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Объедкова

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
	29.09.2023г.							
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .	145гр.	145гр.	53,9	14,3	20,2	35,3	866,2
сб./96	Шоколадный батончик	шт.	шт.	9	0,8	6	30,8	180
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	15,5	26,3	87,7	1129,6
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	17,41	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №554	75/20гр.	75/20гр.	44,53	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшенная вязкая	180гр.	180гр.	7,31	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,65	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,1	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	36,015	39,275	68,23	773,8

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