

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	энергетическая ценность пищевых веществ			
			белки	жиры	углевода	ккал
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>25.12.2023г./94,59руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>715</b>	<b>18,025</b>	<b>19,331</b>	<b>71,75</b>	<b>565,41</b>
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>723</b>	<b>19,025</b>	<b>20,331</b>	<b>77,75</b>	<b>575,41</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*

СОГЛАСОВАНО  
 Директор МБОУ СШ № 15  
 Е.П.Объедкова



*Объедкова*

**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>26.12.2023г /94,59 руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>25,95</b>	<b>20,76</b>	<b>118,75</b>	<b>673,17</b>
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>815</b>	<b>25,435</b>	<b>15,8</b>	<b>111,6</b>	<b>648,12</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*

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
		<b>1-4класс</b>					
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>27.12.2023г./94,59руб./</b>						
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	
	<b>Итого</b>	510	19,995	12,69	80,7	536	
		<b>5-11 класс</b>					
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	
	<b>Итого</b>	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

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

**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углеводы	калорийность
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6		
	<b>28.12.2023г./94,59руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>740</b>	<b>34,108</b>	<b>14,548</b>	<b>55,133</b>	<b>509,5</b>
		<b>5-11 класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>35,445</b>	<b>15,2</b>	<b>56,6</b>	<b>537,7</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"

**Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир  
Калькулятор

**И.И.Мустафина**  
**А.А.Спиридонова**

*Handwritten signature*

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.И.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
<b>5-й день</b>		<b>1-4класс</b>				
<b>29.12.2023г./94,59р./</b>						
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
	<b>Итого</b>	530	30,6	46,6	86,9	685,8
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	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

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

СОГЛАСОВАНО  
 МБОУ п.Объедкова  
 СШ № 15



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				
					белки	жиры	углевода		
		1-4класс	5-11класс						
1	2	3		4	5	6	7	8	
<b>25.12.2023г.</b>									
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6	
472/96	Картофельное пюре	170гр.	170гр.	15,75	5,475	4,98	5,87	141,5	
сб./96	Икра кабачковая *	35г.	35г.	9,3	0,6	3,5	3,7	48,5	
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5	
	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,45</b>	<b>26,3</b>	<b>44,6</b>	<b>533,5</b>	
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	18/250гр	18/250гр	21,97	4,98	3,93	15,2	115,3	
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	80/10гр.	80/10гр.	30,8	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	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	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>18,83</b>	<b>26,73</b>	<b>56,1</b>	<b>600,3</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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углевода	ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>26.12.2023г.</b>								
403/96	Плов с говядиной	30/150г.	30/150г.	49,88	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	9,3	0,6	3,5	3,7	48,5
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем и колбасой п/к.	14/250гр.	14/250гр.	13,32	9,9	6,24	15,86	157,82
401/96	Гуляш из говядины	35/35гр.	35/35гр.	49,79	12,37	12,53	2,445	171,67
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
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>29,742</b>	<b>28,34</b>	<b>76,005</b>	<b>679,99</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*

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 **МБОУ.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>27.12.2023г.</b>								
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .	145гр.	145гр.	53,84	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.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,5</b>	<b>26,3</b>	<b>87,7</b>	<b>1129,6</b>
162/96	Суп молочный рисовый	250гр.	250гр.	15,68	4,5	4,75	18,25	135
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	210/15гр.	210/15гр.	53,5	20	2	24	376
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>26,275</b>	<b>10,23</b>	<b>77,05</b>	<b>697,9</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



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



*Объедкова*

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>28.12.2023г.</b>								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	90/30гр.	90/30гр.	48,98	22,6	17	0	244
463/96	Каша гречневая рассыпчат.	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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>30,075</b>	<b>26,58</b>	<b>57,7</b>	<b>594,5</b>
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	10/250гр.	10/250гр.	15,16	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	60/10г.	60/10г.	39,74	15,2	1,2	0,96	75,12
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.	150гр.	14,28	3,55	4,53	15,09	115,5
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>23,775</b>	<b>11,71</b>	<b>72,85</b>	<b>496,8</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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 **МБОУ.П.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>29.12.2023г.</b>								
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,11</b>	<b>14,755</b>	<b>42,35</b>	<b>419,05</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	18,96	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №554	75/10гр.	75/10гр.	42,72	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшенная вязкая	150гр.	150гр.	7,5	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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>36,015</b>	<b>39,275</b>	<b>68,23</b>	<b>773,8</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

*Handwritten signature*

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