

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и 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	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	25.10.2021г./73,02руб./															
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	180/10гр.	17,94	3,465	2,18	31,37	126,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,71	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		73,02	15,62	14,59	79	540,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	220/7гр.	19,43	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	30гр.	17,3	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,22	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
сб.96г.	Сок	400гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		73,02	15,62	16,59	84	620,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3	

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
 П.Е. Борисов
 А.А. Спиридонова



**МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.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	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	26.10.2021г /73,02 руб./															
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	45,8	9,358	19,25	12,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	70гр.	4,5	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		73,02	12,613	23,21	68,913	411	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48	
		5-11класс														
449/96	Плов с мясом птицы	220гр.	47,3	9,358	19,25	7,353	175,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб.96г.	Овощи отварные или соленые	60гр.	3	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
сб.96г.	Фрукты	140гр.	15	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,65	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		73,02	12,613	23,21	63,913	461	0,347	82,3	200	0	411	42,5	43	4,48	

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

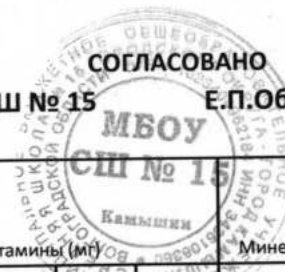
Ч.И.САДУХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

СОГЛАСОВАНО



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	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	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	27.10.2021г./73,02руб./															
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/9гр.	42,24	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	19,35	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		73,02	11,811	14,37	50,204	423,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83	
		5-11 класс														
393/97	Колбасные изделия отварные с маслом сливочным /на полив/	100/4гр.	37,09	6,236	8,794	8,904	180,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	24,51	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,06	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот из свежих яблок и изюма	200гр.	8,36	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		73,02	11,811	14,37	52,204	463,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83	

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

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	28.10.2021г./73,02руб./															
324-96	Котлета рыбная	100гр.	43,58	25,2	12,3	32,68	248,8	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	50гр.	4,84	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6	
464/96	Каша пшенная	150гр.	6,53	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		73,02	33,125	27,495	93,33	655,8	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5	
		5-11класс														
324-96	Котлета рыбная	120гр.	45,37	24,2	12,3	43,48	288,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8	
528-96	Соус красный основной	30гр.	1,74	2,3	8,5	1,2	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6	
464/96	Каша пшенная	180гр.	7,84	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	3,07	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		73,02	32,125	27,495	104,13	695,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



№ 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
		1-4класс		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	10-й день	1-4класс		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	29.10.2021г./73,02руб./														
297/96	Запеканка из творога	150гр.	49,49	25,2	13,3	35,08	158,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	14,28	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	39,5	28,72	104	489,172	0,22	9,48	730	4,14	80,54	3,573	37,56	3,7
		5-11класс													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	61,42	25,2	13,3	35,98	248,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	2,35	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1
642-96	Какао с молоком	200гр.	9,25	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		73,02	37,5	26,72	94,88	559,172	0,23	10,48	710	5,14	79,54	3,573	36,56	4,5

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