

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



*Объедкова*

**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		B1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>26.12.2022г./87,11руб./</b>														
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1	
182-2000	Булочка	50гр.	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	200г.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>15,12</b>	<b>14,79</b>	<b>80,7</b>	<b>606,76</b>	<b>0,388</b>	<b>80</b>	<b>0,03</b>	<b>0</b>	<b>532,64</b>	<b>91,89</b>	<b>61,49</b>	<b>3,3</b>	
		<b>5-11класс</b>													
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,59	1	
182-2000	Булочка	50гр.	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.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>15,12</b>	<b>16,79</b>	<b>85,7</b>	<b>626,76</b>	<b>0,388</b>	<b>80</b>	<b>0,03</b>	<b>0</b>	<b>532,64</b>	<b>91,89</b>	<b>61,49</b>	<b>3,3</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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

МБОУ

СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	<b>6-й день</b>														
	<b>26.12.2022г./45руб./</b>														
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	27	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>9,265</b>	<b>15,28</b>	<b>69,2</b>	<b>469,95</b>	<b>0,446</b>	<b>9,693</b>	<b>1502</b>	<b>1</b>	<b>557,49</b>	<b>209,91</b>	<b>74,71</b>	<b>5,6</b>	
		<b>5-11 класс</b>													
136/96	Суп рисовый	250гр.	6,75	6,53	27,8	183,25	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5	
ттк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>13,37</b>	<b>15,81</b>	<b>70,04</b>	<b>469,95</b>	<b>0,446</b>	<b>9,693</b>	<b>1502</b>	<b>1</b>	<b>557,49</b>	<b>209,91</b>	<b>74,71</b>	<b>5,6</b>	

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

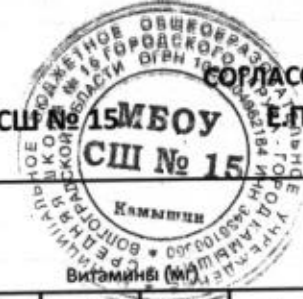
редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар бригадир  
Калькулятор

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>28.12.2022г.</b>																
387/96	Печень по строгановски	40/50г.	40/50г.	46,42	4,2	13,3	3,08	148,27	0,07	5,88	350	4,136	31,6	2,03	9,52	1,82
469/96	Макароны отварные	180гр.	180гр.	7,93	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>9,625</b>	<b>20,095</b>	<b>61,13</b>	<b>476,17</b>	<b>0,323</b>	<b>6,457</b>	<b>350,02</b>	<b>4,136</b>	<b>375,2</b>	<b>42,07</b>	<b>33,71</b>	<b>5,392</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	10,09	4,98	3,93	15,2	115,3	0,2	8,75	1250	1	49,3	109	48,25	3,5
ТТК-2021г	Жаркое с мясом птицы	50/165г.	50/165г.	49,26	17,42	8,81	20,3	232,5	0,19	19,19	38	0,76	37,6	10,8	75,24	5,51
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>24,175</b>	<b>16,215</b>	<b>70,3</b>	<b>534,7</b>	<b>0,563</b>	<b>28,517</b>	<b>1288</b>	<b>1,76</b>	<b>403,1</b>	<b>120,2</b>	<b>131,3</b>	<b>11,92</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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
		<b>1-4класс</b>												
1	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>27.12.2022г /87,11 руб./</b>													
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>12,533</b>	<b>23,13</b>	<b>56,953</b>	<b>396,6</b>	<b>0,347</b>	<b>82,3</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>411</b>	<b>42,5</b>	<b>43</b>	<b>4,48</b>
		<b>5-11класс</b>												
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	9,358	19,25	7,353	185,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>12,533</b>	<b>23,13</b>	<b>61,953</b>	<b>456,6</b>	<b>0,347</b>	<b>82,3</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>411</b>	<b>42,5</b>	<b>43</b>	<b>4,48</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  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №15 МБОУ Е.П.Объедкова

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ/О



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
		<b>1-4класс</b>															
	<b>7-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
	<b>27.12.2022г./45руб./</b>																
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	14,95	7,25	13,5	204	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5			
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4			
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31			
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6			
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>17,765</b>	<b>10,72</b>	<b>60,68</b>	<b>440,7</b>	<b>0,318</b>	<b>14,597</b>	<b>1201</b>	<b>0,27</b>	<b>383</b>	<b>56,2</b>	<b>66</b>	<b>4,81</b>			
		<b>5-11класс</b>															
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	15,05	7,65	14,8	244	0,075	12	1000	0,25	42,8	55,5	35	2,5			
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4			
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31			
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6			
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>17,865</b>	<b>11,12</b>	<b>61,98</b>	<b>480,7</b>	<b>0,318</b>	<b>14,597</b>	<b>1201</b>	<b>0,27</b>	<b>383</b>	<b>56,2</b>	<b>66</b>	<b>4,81</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  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

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



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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-класс	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>27.12.2022г.</b>															
449/96	Плов с птицей	30/190г	30/190г.	37,63	21,4	5,6	40,6	294,6	0	33,35	0	0	33,35	0	0	1,955
сб./96	Икра кабачковая	70г.	70г.	16,72	0,6	3,5	3,7	48,5	0,01	1,8	1	0,02	8	0,165	11,5	0,395
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>	<b>0,183</b>	<b>35,73</b>	<b>1</b>	<b>0,02</b>	<b>357,6</b>	<b>0,165</b>	<b>19,3</b>	<b>5,262</b>
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	250гр.	250гр.	9,85	3,6	7,176	5,24	99,08	0,075	12	1000	0,25	42,75	55,5	35	2,5
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	29,82	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,36	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
408/2000	Булочка Сладкая	60 гр	60 гр	5,38	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>15,78</b>	<b>31,49</b>	<b>75,04</b>	<b>660,28</b>	<b>0,522</b>	<b>0,797</b>	<b>1202</b>	<b>1,3</b>	<b>404,4</b>	<b>60,44</b>	<b>122,5</b>	<b>7,392</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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

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



**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>8-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>28.12.2022г./87,11руб./</b>														
423/96	Тефтели в соусе	90гр.	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1	
317/96	Картофельное пюре	150гр.	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14	
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>14,695</b>	<b>22,58</b>	<b>28,72</b>	<b>422,14</b>	<b>0,427</b>	<b>1,697</b>	<b>0,03</b>	<b>0,24</b>	<b>494,7</b>	<b>985,2</b>	<b>56,6</b>	<b>3,52</b>	
		<b>5-11 класс</b>													
423/96	Тефтели в соусе	100гр.	6,6	14,34	2,24	176,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1	
472/96	Картофельное пюре	180гр.	5,475	4,98	5,87	141,5	0,12	0	0,03	0	40,95	60,06	24,6	0,99	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14	
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>16,57</b>	<b>25,36</b>	<b>35,49</b>	<b>514,94</b>	<b>0,447</b>	<b>1,697</b>	<b>0,03</b>	<b>0,24</b>	<b>494,7</b>	<b>64,65</b>	<b>56,6</b>	<b>3,52</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**  
 П.Е.Борисов  
 А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

МБОУ  
СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ  
для учащихся общеобразовательных школ,



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>													
1	<b>8-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>28.12.2022г./45руб./</b>														
138/96	Суп фасолевый	230гр.	16,03	13	25	194	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>18,305</b>	<b>16,48</b>	<b>63,8</b>	<b>403,5</b>	<b>0,358</b>	<b>13,047</b>	<b>1200</b>	<b>0,5</b>	<b>366,2</b>	<b>93,96</b>	<b>60,4</b>	<b>5,46</b>	
		<b>5-11класс</b>													
138/96	Суп фасолевый	250гр.	16,03	13,5	27,75	254,5	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,3	
7196г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>18,805</b>	<b>16,98</b>	<b>66,55</b>	<b>464</b>	<b>0,358</b>	<b>13,047</b>	<b>1200</b>	<b>0,5</b>	<b>366,2</b>	<b>93,96</b>	<b>60,4</b>	<b>5,46</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  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова



**ПЛАТНОЕ МЕНЮ  
для учащихся общеобразовательных школ**

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



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>26.12.2022г.</b>															
444/96	Окорочка тушеные	90гр.	90гр.	39,67	10,2	4,25	21,25	247,35	0,165	4,18	1980	0,275	4,784	5,804	12,7	5,55
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,4	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>15,58</b>	<b>14,33</b>	<b>83,4</b>	<b>624,2</b>	<b>0,438</b>	<b>4,757</b>	<b>1982</b>	<b>1,975</b>	<b>329,42</b>	<b>7,494</b>	<b>76,6</b>	<b>10,36</b>
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	15/250гр	15/250гр	19,39	4,42	7,54	12,42	136,35	0,125	10	1250	1	24	1,789	30,3	1,25
423/96	Тефтели в соусе №528	70/30гр	70/30гр	32,03	6,6	14,34	22,2	236,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	7,93	6,732	0,68	39,4	190,4	0,08	0	0,02	0	27,3	40,04	16,4	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>19,53</b>	<b>26,04</b>	<b>109</b>	<b>750,3</b>	<b>0,492</b>	<b>10,58</b>	<b>1250</b>	<b>1,24</b>	<b>388,54</b>	<b>44,589</b>	<b>66,4</b>	<b>5,902</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**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)									
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	В2	В6	В12	Ca	P	Mg	Fe
		1-4класс	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	<b>9-й день</b> <b>29.12.2022г./87,11руб./</b>															
460-96	Котлета куриная	90гр.	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8		
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6		
317/97	Гороховое пюре	150гр.	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7		
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>22,925</b>	<b>18,895</b>	<b>112,93</b>	<b>595,3</b>	<b>0,433</b>	<b>7,057</b>	<b>550</b>	<b>4,14</b>	<b>417,48</b>	<b>44,45</b>	<b>54,83</b>	<b>5</b>		
		<b>5-11 класс</b>														
460-96	Котлета куриная	90гр.	15,2	3,3	55,08	238,3	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8		
528-96	Соус красный основной	50гр.	2,3	8,5	11,6	70,5	0,05	0,38	0	0	26,3	1,89	9,52	0,6		
317/97	Гороховое пюре	150гр.	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7		
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3		
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>22,925</b>	<b>18,895</b>	<b>112,93</b>	<b>595,3</b>	<b>0,433</b>	<b>7,057</b>	<b>550</b>	<b>4,14</b>	<b>417,48</b>	<b>44,45</b>	<b>54,83</b>	<b>5</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  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>9-й день</b>	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>29.12.2022г./45руб./</b>															
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3		
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7		
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>14,965</b>	<b>28,081</b>	<b>62,6</b>	<b>565,1</b>	<b>0,253</b>	<b>10,426</b>	<b>1262</b>	<b>2,5</b>	<b>239,2</b>	<b>169</b>	<b>66,96</b>	<b>4,7</b>		
		<b>5-11класс</b>														
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	3,25	13,45	26,83	234,2	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3		
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2		
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7		
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6		
	<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>15,065</b>	<b>28,531</b>	<b>74,43</b>	<b>615,3</b>	<b>0,253</b>	<b>10,426</b>	<b>1262</b>	<b>2,5</b>	<b>239,2</b>	<b>169</b>	<b>66,96</b>	<b>4,7</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

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>29.12.2022г.</b>															
401/96	Гуляш из говядины	35/20г	35/20г.	47,94	12,367	12,53	2,445	171,7	0,03	0,787	0,02	0	11,03	178,6	25,65	1,575
464/96	Рис отварной вязкий	180гр.	180гр.	6,41	5,7	6,1	22,9	163,6	0,03	0,1	90	1,5	6	2,546	19,5	1
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>19,842</b>	<b>22,1</b>	<b>60,145</b>	<b>522,17</b>	<b>0,233</b>	<b>1,464</b>	<b>90,02</b>	<b>1,5</b>	<b>333,3</b>	<b>181,19</b>	<b>52,95</b>	<b>5,487</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем	250гр.	250гр.	12,22	5,94	12,7	10,53	179,3	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	81,47	34	3,25
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №528	80/20гр.	80/20гр.	39,63	22,6	17	0	244	0,04	1,4	40	0,4	33	12,1	19	1,6
464/96	Каша пшеничная вязкая	180гр.	180гр.	7,5	5,7	6,1	22,9	163,6	0,03	0,1	90	1,5	6	2,546	19,5	1
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>36,015</b>	<b>39,28</b>	<b>68,23</b>	<b>773,8</b>	<b>0,368</b>	<b>11,827</b>	<b>1130</b>	<b>2,4</b>	<b>377,7</b>	<b>96,116</b>	<b>80,3</b>	<b>8,762</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**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ №15 МБОУ Е.П.Объедкова

МЕНЮ  
для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
<b>10-й день</b>		<b>1-4класс</b>												
<b>30.12.2022г./87,11руб./</b>														
297/96	Запеканка из творога	150гр.	25,2	11,3	41,08	238,272	0,07	5,88	350	4,14	31,64	2,027	9,52	1,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	8,5	9,62	34,5	125,3	0,09	3,2	180	0	23,7	1,056	8,64	1,2
591-96	Кисель	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>39,5</b>	<b>26,72</b>	<b>110</b>	<b>569,172</b>	<b>0,22</b>	<b>9,48</b>	<b>730</b>	<b>4,14</b>	<b>80,54</b>	<b>3,573</b>	<b>37,56</b>	<b>3,7</b>
		<b>1-5 класс</b>												
297/96	Запеканка из творога	200гр.	35,2	18,3	42,08	268,272	0,1	7,88	360	5,14	33,64	3,027	10,52	2,8
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	6,5	7,62	24,5	105,3	0,07	2,2	150	0	20,7	0,056	6,64	1
591-96	Кисель	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>	<b>87,11</b>	<b>47,5</b>	<b>31,72</b>	<b>101</b>	<b>579,172</b>	<b>0,23</b>	<b>10,48</b>	<b>710</b>	<b>5,14</b>	<b>79,54</b>	<b>3,573</b>	<b>36,56</b>	<b>4,5</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  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

**Директор МБОУ СШ № 15**

**П.Е.Объедкова**

**для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/**



№ рецептур	Имя	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества		жир	углевода	ккал	Витаминный (мг)																
				белки	жиры				клетчатка	кальций	железо	натрий	калий	магний	цинк	медь	селен	йод							
30.12.2022г. /45 руб./																									
1 10-й день																									
			136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5								
			701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0,7									
			762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1								
Итого													45	16,02	19,96	38,23	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3
			136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5								
			701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0,7									
			762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1								
Итого													45	16,17	20,56	39,93	547,84	0,15	4,948	1250	0,5	266,05	2,453	29,25	1,3

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/Лашина В.Т. и Сборника рецептов мясных кондитерских и булочных изделий 2000г редактор Лашина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОН "Комбинат  
социального питания"  
Ловар Бригадир  
Калькулятор**

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ**

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



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	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	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>30.12.2022г.</b>															
393/97	Сосиски отварные	100/10гр.	100/10гр.	36,28	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,08
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	14,68	3,6	6,6	27,36	189,9	0,1	0	2	1,7	8,4	1,69	56,1	1,9
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	<b>Итого</b>			<b>60</b>	<b>12,175</b>	<b>24,315</b>	<b>69,8</b>	<b>561,2</b>	<b>0,447</b>	<b>0,797</b>	<b>202</b>	<b>1,94</b>	<b>361,6</b>	<b>4,94</b>	<b>87,5</b>	<b>4,892</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	9,23	9,9	6,24	15,86	157,8	0,2	8,75	1250	1	49,25	109,4	48,25	3,5
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	70/10г.	70/10г.	36,58	15,2	1,2	0,96	75,12	0,204	15,954	1636	0,818	36,82	110,3	55,64	5,318
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,54	6,732	0,68	39,4	190,4	0,08	0	0,02	0	27,3	40,04	16,39	0,66
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,312
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>33,607</b>	<b>11,595</b>	<b>91,02</b>	<b>610,24</b>	<b>0,657</b>	<b>25,281</b>	<b>2886</b>	<b>1,818</b>	<b>429,6</b>	<b>259,8</b>	<b>128,1</b>	<b>12,39</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**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ СОШ № 15 Обьедкова

Меню по наполнению

19.дек с 19 декабря 2022г. 1-я неделя

1-й вариант	Ватрушка с сыром		95гр.	15,2	1,95	3,75	120
сб.96г.	Сок /3 шт./	шт.	1,2	29,4	126	0,12	234,9

20.дек

2-й вариант	Пицца Школьная		120гр.	2,66	11,4	8,173	144
	Сок /3 шт./	шт.	3 шт.	29,4	126	0,12	234,9

21.дек

3-й вариант	Булочка с шоколадом		100гр	8	14,5	55,8	384
	Сок /3 шт./	шт.	3шт.	29,4	126	0,12	234,9

22.дек

4-й вариант	Колбаса вареная, запеченная в тесте /70/50г./		130гр	11,6	14,3	23,9	265
	Сок /3 шт./	шт.	3шт.	29,4	126	0,12	234,9

23.дек

5-й вариант	Ватрушка с творогом		100гр	10,2	4,16	18,96	155
	Сок /3 шт./	шт.	3шт.	29,4	126	0,12	234,9

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"

Повар бригадир  
Калькулятор



Ч.И.Садыхов

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова