

МЕНЮ

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

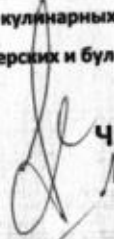
для учащихся общеобразовательных школ

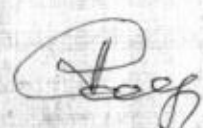


№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			1-4класс	белки	жиры	углеводы
1	1-й день	3	5	6	8	
	27.11.2023г./94,59руб./					
149/96	Каша молочная манная	210	4,6	6,1	34,4	127
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	715	18,025	19,331	71,75	565,41
		5-11класс				
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
	Итого	723	19,025	20,331	77,75	575,41

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

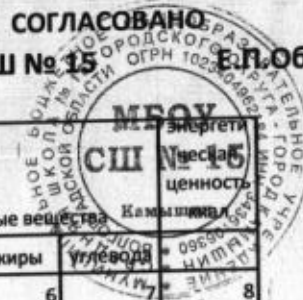

Ч.И. САДЫХОВ
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова





МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	клетчатка	
		1-4класс					
1	2-й день	3	5	6			8
	28.11.2023г /94,59 руб./						
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
	Итого	820	25,95	20,76	118,75		673,17
		5-11класс					
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
	Итого	815	25,435	15,8	111,6		648,12

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

Объедкова

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	Энергетическая ценность (ккал)
		1-4класс				
1	3-й день	3	5	6	7	8
	29.11.2023г./94,59руб./					
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
	Итого	510	19,995	12,69	80,7	536
		5-11 класс				
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
	Итого	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

Лапшина

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				Калорийность
			белки	жиры	углевода	Калорийность	
		1-4класс					
1	4-й день	3	5	6	7	8	
	30.11.2023г./94,59руб./						
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	
	Итого	740	34,108	14,548	55,133	509,5	
		5-11 класс					
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	
	Итого	770	35,445	15,2	56,6	537,7	

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
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15



рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
5-й день		1-4класс				
01.12.2023г./94,59р./						
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
	Итого	530	30,6	46,6	86,9	685,8
		5-11класс				
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
	Итого	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

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
27.11.2023г.								
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
Итого				65	14,45	26,3	44,6	533,5
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
Итого				75	18,83	26,73	56,1	600,3

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



Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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

СОГЛАСОВАНО



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	3	4	5	6	7	8
28.11.2023г.								
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
	Итого			65	23,78	12,58	79,1	530
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
	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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15 **МБОУ п.Объедкова**



№ 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
29.11.2023г.								
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
	Итого			65	15,5	26,3	87,7	1129,6
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
	Итого			75	26,275	10,23	77,05	697,9

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

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	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
30.11.2023г.								
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
	Итого			65	30,075	26,58	57,7	594,5
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
	Итого			75	23,775	11,71	72,85	496,8

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

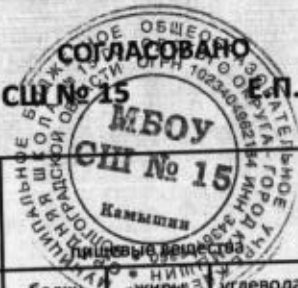
Ч.И.САДЫХОВ
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	энергетическая ценность ккал			белки	жиры	углевода
		1-4класс	5-11класс							
1	2	3		4	5	6	7	8		
01.12.2023г.										
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		
	Итого			65	14,11	14,755	42,35	419,05		
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 пшеничная 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		
	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

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