

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	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	27.09.2021г./73,02руб./															
149/96	Каша молочная манная с маслом сливочным	200/10гр.	15,28	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр /Российский/	30гр.	22,94	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб.96г.	Фрукты	250гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		73,02	11,2	12,07	47,19	476,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная манная с маслом сливочным	220/8гр.	15,28	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр /Российский/	35гр.	22,94	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб.96г.	Фрукты/апельсины/	250гр.	30	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай с сахаром	200/15г.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		73,02	11,2	12,07	47,19	486,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	

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. САДИКОВ

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	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	28.09.2021г /73,02 руб./															
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе №554	90/65гр.	44,06	7,15	5,84	14,27	135,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	11,47	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи порционные свежие	70гр.	5,47	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка Домашняя	100гр.	7,4	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,62	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		73,02	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43	
		5-11класс														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе №554	100/65гр.	44,81	7,15	5,84	14,27	185,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	13,76	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99	
сб.96г.	Овощи порционные свежие	60гр.	2,43	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка Домашняя	100гр.	7,4	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	4,62	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		73,02	15,4	14,3	63,94	535,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43	

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 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		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		29.09.2021г./73,02руб./													
423/96	Тефтели в соусе №528	95/60гр.	51,13	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	15,66	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.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
629-96г	Чай с лимоном и сахаром	200/7/15гр	3,28	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14
		Итого	73,02	14,695	22,58	28,72	422,14	0,427	1,697	2	1,94	462,2	6,29	88,1	4,43
423/96	Тефтели в соусе №528	100/30гр.	51,52	6,6	14,34	2,24	236,6	0,114	0	0	0,24	21	2,76	12	1,1
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	16,7	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.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
628-96г	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14
		Итого	73,02	14,695	22,58	30,72	502,14	0,427	1,697	2	1,94	462,2	6,29	88,1	4,43

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 **Е.П.Объедкова**

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

СОГЛАСОВАНО

МБОУ СШ № 15

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	30.09.2021г./73,02руб./															
439/96	Птица отварная	90гр.	44,4	21	15,32	14,28	365,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	6,07	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Фрукты /яблоки/	140гр.	17,75	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		73,02	25,355	23,875	69,34	690,4	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	
		5-11класс														
439/96	Птица отварная	100гр.	44,4	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	6,07	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
182-2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
сб.96г.	Фрукты /яблоки/	140гр.	17,75	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		73,02	25,355	33,875	79,34	710,4	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2	

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
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ 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
	5-й день	1-4класс		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	01.10.2021г./73,02руб./														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	42,8	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Овощи порционные свежие	30гр.	6,46	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Сосиска молочная запеченная в тесте	60/50 гр.	19,03	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
629-96г	Чай с лимоном и сахаром	200/15/15г	4,73	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
	Итого		73,02	14,69	15,245	52,25	464,74	0,33	5,81	2289,5	5,78	227,12	10,959	41,45	21
		5-11класс													
284-96	Омлет натуральный	200гр.	56,83	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Овощи порционные свежие	20гр.	2,74	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Сосиска молочная запеченная в тесте	30/50 гр.	11,6	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай с сахаром	200/15гр.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		73,02	11,97	12,685	59,67	434,8	0,29	4,69	2289,5	5,78	110,58	9,129	29,25	22

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

Е.П.Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/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	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	27.09.2021г./45руб./															
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	25/230гр.	32,83	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	2,95	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.	9,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	
		5-11 класс														
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	20/250гр.	32,83	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	2,95	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.	9,22	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	19,93	14,83	60,25	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3	

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

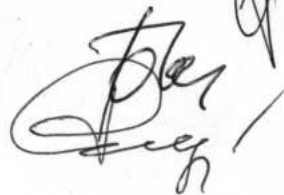
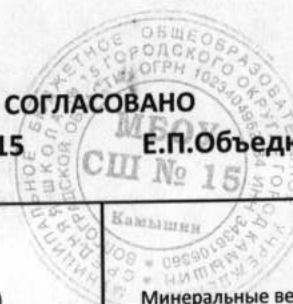
редактор Лапшина В.Т. и Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

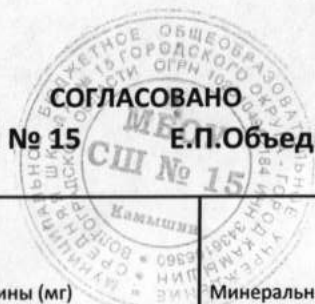
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова


МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

СОГЛАСОВАНО



Handwritten signature

№ 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														
	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	28.09.2021г./45руб./															
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и тушенкой	25/230гр.	27,05	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка Хлебная	50гр.	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
сб./96	Сок яблочный /0,200г./	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	
		5-11класс														
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и тушенкой	20/250гр.	27,05	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка Хлебная	50 гр	2,95	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65	
сб./96	Сок яблочный /0,200/	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	15,225	16,31	58,98	444,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	
	Итого		90	30,45	32,61	117,96	889,5	0,48	14,6	2919	6	129	6,76	112	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

Handwritten signature

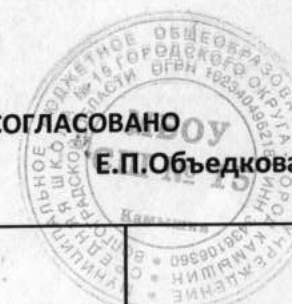
Ч.И.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

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	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	29.09.2021г./45руб./															
сб./96	Суп сырный с тушенкой	11/230гр	22,2	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Салат из свежих овощей	100гр.	11,78	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	2,95	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	200гр.	8,07	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	11,465	14,3	64,41	429,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	
		5-11класс														
сб./96	Суп сырный с тушенкой	8/250гр	22,2	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Салат из свежих овощей	100гр.	11,78	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка Хлебная	50г.	2,95	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	200гр.	8,07	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	11,56	15,4	65,01	469,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	

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	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	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	30.09.2021г./45руб./															
136/96	Суп пшеничный с картофелем с тушенкой	10/230гр.	16,52	3,15	2,75	23,5	126,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	45/50гр.	26,63	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай с сахаром	200/15г.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный с картофелем с тушенкой	7/250гр.	16,52	3,25	3,05	23,75	176,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5	
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	45/50гр.	26,63	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай с сахаром	200/15г.	1,85	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,45	5,45	61,15	516,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	

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

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова