

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

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	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>1-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>28.02.2022г./75,51руб./</b>															
149/96	Каша молочная манная	210гр.	23,88	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	21,8	0,47	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	30гр.	18,93	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	7,06	0,2	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3	
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		<b>75,51</b>	11,2	12,07	47,19	476,9	0,256	79,02	72	53,56	4,032	197	53,56	4	
		<b>5-11класс</b>														
149/96	Каша молочная манная	230гр.	21,51	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	21,8	0,47	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	35гр.	21,3	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	7,06	0,2	100	7,06	0,2	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,3	
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	7,8	1,6	
	<b>Итого</b>		<b>75,51</b>	11,2	12,07	47,19	486,9	0,256	79,02	72	53,56	4,032	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. САДЫХОВ

П.Е. Борисов

А.А. Спиридонова

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

СОГЛАСОВАНО



№ 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	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>1-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>28.02.2022г./45руб./</b>															
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	31,19	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка	50 гр	3,43	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.	10,38	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>19,83</b>	<b>14,43</b>	<b>59,85</b>	<b>503,1</b>	<b>0,19</b>	<b>20,53</b>	<b>1460</b>	<b>2,3</b>	<b>96,95</b>	<b>3,05</b>	<b>54,65</b>	<b>2,3</b>	
		<b>5-11 класс</b>														
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	31,19	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1	
182/2000	Булочка	50 гр	3,43	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.	10,38	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>19,93</b>	<b>14,83</b>	<b>60,25</b>	<b>503,1</b>	<b>0,19</b>	<b>20,53</b>	<b>1460</b>	<b>2,3</b>	<b>96,95</b>	<b>3,05</b>	<b>54,65</b>	<b>2,3</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

**Ч.И. САДЫХОВ**

П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



*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
		<b>1-4класс</b>		белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	<b>2-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	<b>01.03.2022г /77,09 руб./</b>														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	160гр.	52,18	7,15	5,84	14,27	135,4	0,104	0,104	5,2	34,11	3,22	613	34	613
463/96	Каша гречневая	150гр.	13,3	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	24,59	0,99	60,1	25	60,1
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	12
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,31	0	0	0
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19	0,49
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	85,1	6,43	686	85	686
		<b>5-11класс</b>													
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	170гр.	50,17	7,15	5,84	14,27	185,4	0,104	0,104	5,2	34,11	3,22	613	34	613
463/96	Каша гречневая	180гр.	15,31	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	24,59	0,99	60,1	25	60,1
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	7	0,3	12	7	12
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,27	2,375	7,2	93,5	0,055	0,13	9,5	6,5	0,65	1,1	6,5	0
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	19,4	0,6	0,49	19	0,49
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	15,295	13,3	57,94	525,6	0,339	3,134	214,73	91,6	5,76	687	92	686

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*  
*Фонарева*

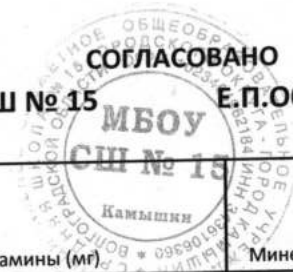
**Ч.И.САДЫХОВ**  
П.Е.Борисов  
А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



*Объедкова*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	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>3-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>02.03.2022г./77,09руб./</b>																
423/96	Тефтели в соусе	160гр.	48,78	6,6	14,34	0,24	156,6	0,114	0	0	12	1,08	2,76	12	1,1		
317/96	Картофельное пюре	150гр.	20,34	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	0,03	24,59	0,99	60,06	24,6	0,99		
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,54	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,14		
	<b>Итого</b>		<b>77,09</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>56,59</b>	<b>3,522</b>	<b>64,65</b>	<b>56,6</b>	<b>3,52</b>		
		<b>5-11 класс</b>															
423/96	Тефтели в соусе	135гр.	46,07	6,6	14,34	2,24	176,6	0,114	0	0	12	1,08	2,76	12	1,1		
472/96	Картофельное пюре	180гр.	24,41	5,475	4,98	5,87	141,5	0,12	0	0,03	24,59	0,99	60,06	24,6	0,99		
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,31		
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	3,18	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,14		
	<b>Итого</b>		<b>77,09</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>56,59</b>	<b>3,522</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

*Лапшина*

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

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

**для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ**

СОГЛАСОВАНО



*Handwritten signature*

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>4-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>03.03.2022г./77,09руб./</b>															
439/96	Птица отварная	95 гр.	43,21	21	25,32	14,28	365,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия	150гр.	6,4	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	11,5	12	0	0,3	
585/96	Компот	200гр.	8,18	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	307,04	0	7,8	1,3	
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	0	25,2	0,49	16,9	0,6	
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>26,355</b>	<b>33,875</b>	<b>79,34</b>	<b>732,2</b>	<b>0,437</b>	<b>91,957</b>	<b>220</b>	<b>2,34</b>	<b>414,42</b>	<b>30</b>	<b>81,46</b>	<b>6,4</b>	
		<b>5-11 класс</b>														
439/96	Птица отварная	105 гр.	45,25	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	32,8	3,24	8,53	32,76	3,2	
4469/96	Макаронные изделия	180гр.	7,68	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	17	0,6	1,05	17	0,6	
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	3,32	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	0	1,3	
588/96	Компот	200гр.	4,86	0,48	0,48	11,76	56,4	0,04	78,3	0	16,9	0,45	0,49	7,8	0,6	
сб.96г.	Фрукт	шт.	12,55	25,355	33,875	79,34	710,4	0,377	89,237	20	74,5	7,202	30	16,9	0,5	
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>50,71</b>	<b>67,75</b>	<b>158,68</b>	<b>1421</b>	<b>0,754</b>	<b>178,47</b>	<b>40</b>	<b>149</b>	<b>14,404</b>	<b>52,07</b>	<b>81,46</b>	<b>6,5</b>	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюди кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редакторЛапшина 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 signatures*

**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

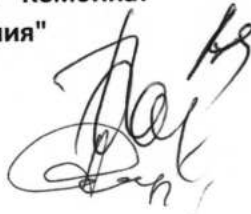
№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>5-й день</b>	<b>1-4класс</b>													
	<b>04.03.2022г./77,09руб./</b>														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	46,97	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	2,3	14,4	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	35гр.	7,88	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	12,7	5,55	5,804	12,65	5,6
701-96	тесте	100гр.	20,42	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	6,5	0,65	1,1	6,5	0,7
628-96г	Чай	200гр.	1,82	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,1
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>14,69</b>	<b>15,245</b>	<b>52,25</b>	<b>464,74</b>	<b>0,33</b>	<b>5,81</b>	<b>2289,5</b>	<b>41,5</b>	<b>20,74</b>	<b>10,959</b>	<b>41,45</b>	<b>21</b>
284-96	Омлет натуральный	200гр.	55,49	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	2,3	14,4	2,225	2,3	14
сб/96	Зеленый горошек	25гр.	5,78	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	12,7	5,55	5,804	12,65	5,6
701-96	тесте	80гр.	14	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	6,5	0,65	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	7,8	1,6	0	20	1,6
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>11,97</b>	<b>12,685</b>	<b>59,67</b>	<b>434,8</b>	<b>0,29</b>	<b>4,69</b>	<b>2289,5</b>	<b>29,3</b>	<b>22,2</b>	<b>9,129</b>	<b>41,45</b>	<b>22</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

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
<b>6-й день</b>		<b>1-4класс</b>													
<b>05.03.2022г./77,09руб./</b>															
149/96	Каша молочная "Дружба"	200гр.	21,16	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	0,41		0	0,41
23-97г.	Сыр	35гр.	20,51	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	24,59	0,99	0	24,59	0,99
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	60,06	0	1,312
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,54	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	0	20	0,14
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	1,83	16,9	0,45
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>15,62</b>	<b>14,593</b>	<b>79</b>	<b>600,76</b>	<b>0,388</b>	<b>80,002</b>	<b>0,03</b>	<b>61,49</b>	<b>3,302</b>	<b>30</b>	<b>61,49</b>	<b>3,302</b>
		<b>5-11 класс</b>													
149/96	Каша молочная "Дружба"	230гр.	21,16	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	0,41	0	0	0,41
23-97г.	Сыр	35гр.	20,51	6,757	6,178	12,15	181,42	0,12	0	0,03	24,59	0,99	60,06	24,59	0,99
182-2000	Булочка	50гр.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	1,312	0	0	1,312
629-96г	Чай с лимоном	200гр.	4,54	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	20	0,14	1,83	20	0,14
сб.96г.	Фрукт	шт.	27,45	0,9	0,2	8,1	36	0,04	78,3	0	16,9	0,45	30	16,9	0,45
	<b>Итого</b>		<b>77,09</b>	<b>15,62</b>	<b>16,593</b>	<b>84</b>	<b>620,76</b>	<b>0,388</b>	<b>80,002</b>	<b>0,03</b>	<b>61,49</b>	<b>3,302</b>	<b>91,89</b>	<b>61,49</b>	<b>3,302</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

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		
		<b>1-4класс</b>															
	<b>2-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	<b>01.03.2022г./45руб./</b>																
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	26,57	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3		
182/2000	Булочка	50гр.	3,43	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	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>15,225</b>	<b>15,88</b>	<b>58,2</b>	<b>414,75</b>	<b>0,24</b>	<b>10,53</b>	<b>1459,5</b>	<b>3</b>	<b>64,7</b>	<b>3,38</b>	<b>56</b>	<b>2,5</b>		
		<b>5-11класс</b>															
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	26,57	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3		
182/2000	Булочка	50 гр	3,43	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	200гр.	15	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	<b>Итого</b>		<b>45</b>	<b>15,225</b>	<b>16,31</b>	<b>58,98</b>	<b>444,75</b>	<b>0,24</b>	<b>10,53</b>	<b>1459,5</b>	<b>3</b>	<b>64,7</b>	<b>3,38</b>	<b>56</b>	<b>2,5</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



**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

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	
		<b>1-4класс</b>														
1	<b>3-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	<b>02.03.2022г./45руб./</b>															
1сб/96	Суп сырный	230гр	29,01	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
37-96г.	Салат из соленых огурцов с маслом растительным	100гр.	7,7	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	4,86	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>11,465</b>	<b>14,3</b>	<b>64,41</b>	<b>429,34</b>	<b>0,376</b>	<b>13,197</b>	<b>1261</b>	<b>1,08</b>	<b>367,5</b>	<b>4,23</b>	<b>65,6</b>	<b>4,16</b>	
		<b>5-11класс</b>														
сб./96	Суп сырный	250гр	29,01	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
37-96г.	Салат из соленых огурцов с маслом растительным	100гр.	7,7	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4	
182-2000	Булочка	50г.	3,43	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	4,86	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>11,56</b>	<b>15,4</b>	<b>65,01</b>	<b>469,34</b>	<b>0,376</b>	<b>13,197</b>	<b>1261</b>	<b>1,08</b>	<b>367,5</b>	<b>4,23</b>	<b>65,6</b>	<b>4,16</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 **Е.П.Объедкова**



**МЕНЮ**  
 для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	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>4-й день</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
138/96	Суп гороховый	230гр.	15,12	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	90гр.	28,06	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
		<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>14,35</b>	<b>5,15</b>	<b>60,9</b>	<b>466,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</b>	
		<b>5-11класс</b>														
138/96	Суп гороховый	250гр.	15,12	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	90гр.	28,06	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,82	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
		<b>Итого</b>	<b>45</b>	<b>14,45</b>	<b>5,45</b>	<b>61,15</b>	<b>516,9</b>	<b>0,21</b>	<b>15,578</b>	<b>500</b>	<b>0,23</b>	<b>161,76</b>	<b>2,289</b>	<b>44,8</b>	<b>3,8</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

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

