



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	6-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	28.11.2022г./87,11руб./															
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	32,4	3,465	2,18	31,37	186,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	35гр.	25	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.	3,77	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.	5,94	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.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Сырок "Выселовский" /40гр./	2 шт.	72								74	74	1,18		0,9	
	Ватрушка с творогом	70гр.	15,11	10,2	4,16	19	155,28				60,9	1,1			0,1	
	Итого		174,22	25,32	18,95	99,66	762,04	0,388	80	0,03	134,9	607,74	93,07	61,49	4,3	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	32,4	3,465	4,18	36,37	206,5	0,015	0,005	0	0	13,915	0	0	0,4	
23-97г.	Сыр	35гр.	25	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.	3,77	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.	5,94	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.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
	Итого		87,11	15,12	16,79	85,7	626,76	0,388	80	0,03	0	532,64	91,89	61,49	3,3	

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

Директор МБОУ СШ № 15 Камышинского района Волгоградской области **Объедкова**



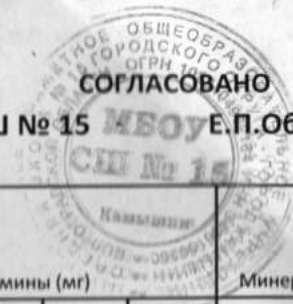
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)					
				белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
		1-4класс															
1	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	29.11.2022г /87,11 руб./																
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	45,29	9,358	19,25	2,353	125,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81		
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3		
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45		
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Йогурт "Данон" /110гр./	2 шт.	60	0,6	0	23	92				0	25,2			0,6		
	Пицца Школьная	120гр.	27,11	4,1	17,5	12,6	221,6				74	74	1,18		0,9		
	Итого		174,22	17,233	40,63	92,553	710,2	0,347	82,3	200	74	510	1,18	####	5,98		
		5-11класс															
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	45,29	9,358	19,25	7,353	185,9	0,074	0,703	0	0	21,9	0	0	1,81		
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31		
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3		
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	17	0,45		
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6		
	Итого		87,11	12,533	23,13	61,953	456,6	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.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО



Handwritten signature

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	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	30.11.2022г./87,11руб./																
423/96	Тефтели в соусе	90гр.	65,17	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.	12,23	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.	3,77	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.	5,94	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14		
	Йогурт 3% /95гр./	2 шт.	57,26	4,1	17,5	12,6	221,6				74	74	1,18		0,9		
	Колбаса п/копченая запеченная в тесте	60/50гр.	29,85	7,9	35,8	244,1	0,05				60,9	1,1			0,1		
	Итого		174,22	26,695	75,88	285,42	643,79	0,427	1,697	0,03	135,1	569,8	1913	56,6	4,5		
		5-11 класс															
423/96	Тефтели в соусе	100гр.	62,72	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.	14,68	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.	3,77	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.	5,94	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,7	1,83	20	0,14		
	Итого		87,11	16,57	25,36	35,49	514,94	0,447	1,697	0,03	0,24	494,7	64,65	56,6	3,52		

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

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.В.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
				белки	жиры	углевода		В1	С	Кальций	Р	Mg	Fe			
		1-4класс														
1	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11		13	14	15	16	
	01.12.2022г./87,11руб./															
460-96	Котлета куриная	90гр.	56,36	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.	2,71	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.	4,27	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		87,11	22,925	18,895	112,93	595,3	0,433	7,057	550	4,14	417,48	44,45	54,83	5	
		5-11 класс														
460-96	Котлета куриная	90гр.	56,36	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.	2,71	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.	4,27	3,65	3,32	23,25	141	0,08	0	0,02	0	27,3	40	16,39	0,7	
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		87,11	22,925	18,895	112,93	595,3	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

Handwritten signature

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.Н. Обедкова

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	Ca	Mg	Fe		
10-й день		1-4класс													
02.12.2022г./87,11руб./															
297/96	Запеканка из творога	150гр.	73,46	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.	8,9	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.	4,75	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	39,5	26,72	110	569,172	0,22	9,48	730	4,14	80,54	3,573	37,56	3,7
		1-5 класс													
297/96	Запеканка из творога	200гр.	80,15	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.	2,21	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.	4,75	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	47,5	31,72	101	579,172	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

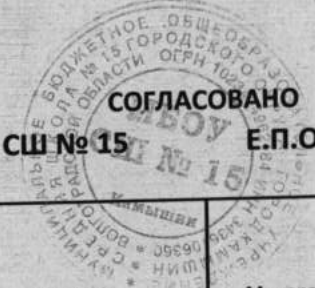
МЕНЮ

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
		1-4класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	6-й день														
	28.11.2022г./45руб./														
136/96	Суп рисовый	230гр.	28,58	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.	7,38	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	9,265	15,28	69,2	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6
		5-11 класс													
136/96	Суп рисовый	250гр.	28,58	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.	7,38	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
588/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	13,37	15,81	70,04	469,95	0,446	9,693	1502	1	557,49	209,91	74,71	5,6

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

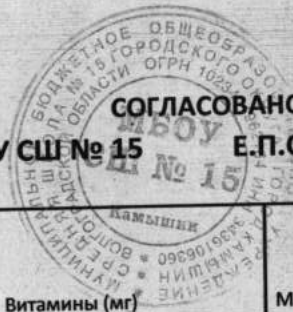
Ч.И. САДЫХОВ
 П.Е.Борисов
 А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



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		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	7-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	29.11.2022г./45руб./														
110/96	Борщ из свежей капусты	230г.	17,26	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.	10,62	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	17,765	10,72	60,68	440,7	0,318	14,597	1201	0,27	383	56,2	66	4,81
		5-11класс													
110/96	Борщ из свежей капусты	250г.	17,26	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.	10,62	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	12	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	17,865	11,12	61,98	480,7	0,318	14,597	1201	0,27	383	56,2	66	4,81

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

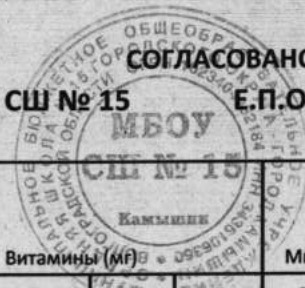
Лапшина
Фонарева

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

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	
		1-4класс														
1	8-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	30.11.2022г./45руб./															
138/96	Суп фасолевый	230гр.	13,75	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.	7,48	0,3	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	18,305	16,48	63,8	403,5	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46	
		5-11класс														
138/96	Суп фасолевый	250гр.	13,75	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.	7,48	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3	
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	18,805	16,98	66,55	464	0,358	13,047	1200	0,5	366,2	93,96	60,4	5,46	

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	9-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	01.12.2022г./45руб./															
135/96	Суп с фрикадельками	230гр.	23,95	3,15	13	15	184	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3	
ткк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	5,16	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	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.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	14,965	28,081	62,6	565,1	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7	
		5-11класс														
135/96	Суп с фрикадельками	250гр.	23,95	3,25	13,45	26,83	234,2	0,125	9,75	1000	0,5	22,5	67,4	34	3,3	
ткк96г.	Свекла со сметанным соусом	70гр.	5,16	4,64	5,906	0	72	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	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.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		45	15,065	28,531	74,43	615,3	0,253	10,426	1262	2,5	239,2	169	66,96	4,7	

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

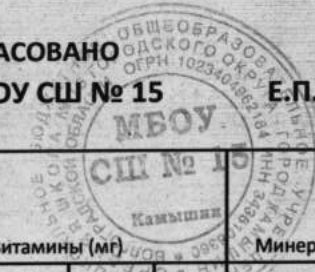
редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир
Калькулятор

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова



МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая 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	10-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	02.12.2022г. /45 руб./														
136/96	Суп пшеничный	230гр.	18,5	2,1	5	8,25	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5
701-96г	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	20,56	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7
762-97	Чай с лимоном	200гр.	5,94	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
		5-11класс													
136/96	Суп пшеничный	250гр.	18,5	2,25	5,6	9,95	197,5	0,05	3,25	1250	0,5	15,5	0,623	9,25	0,5
701-96г	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	20,56	10,8	12,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7
762-97	Чай с лимоном	200гр.	5,94	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

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

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.

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

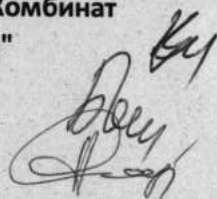
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					1-4класс	5-11класс	белки		жиры	углевода	В1	С	А	Е	Са	Р
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
28.11.2022г.																
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
	Итого			60	15,58	14,33	83,4	624,2	0,438	4,757	1982	1,975	329,42	7,494	76,6	10,36
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
	Итого			65	19,53	26,04	109	750,3	0,492	10,58	1250	1,24	388,54	44,589	66,4	5,902

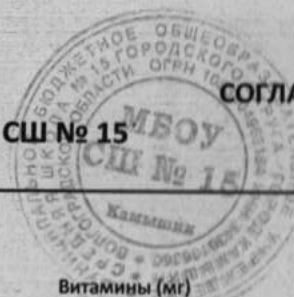
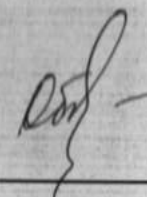
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

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



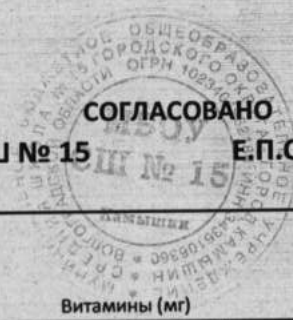
Ч.И.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

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

СОГЛАСОВАНО



№ 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														
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
29.11.2022г.																	
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	
	Итого			60	23,78	12,58	79,1	530	0,183	35,73	1	0,02	357,6	0,165	19,3	5,262	
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	
	Итого			65	15,78	31,49	75,04	660,28	0,522	0,797	1202	1,3	404,4	60,44	122,5	7,392	

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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

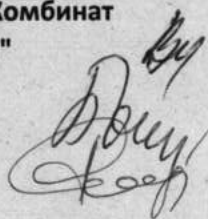
для учащихся общеобразовательных школ

№ 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
	30.11.2022г.															
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
	Итого			60	9,625	20,095	61,13	476,17	0,323	6,457	350,02	4,136	375,2	42,07	33,71	5,392
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
	Итого			65	24,175	16,215	70,3	534,7	0,563	28,517	1288	1,76	403,1	120,2	131,3	11,92

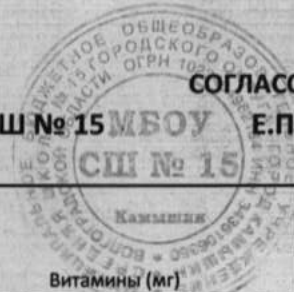
Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

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

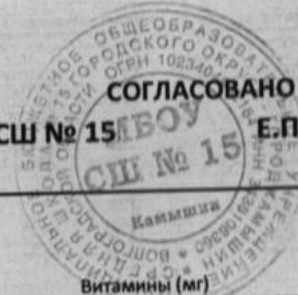


Ч.И.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова



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	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	01.12.2022г.															
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
	Итого			60	19,842	22,1	60,145	522,17	0,233	1,464	90,02	1,5	333,3	181,19	52,95	5,487
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 пшенная 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
	Итого			65	36,015	39,28	68,23	773,8	0,368	11,827	1130	2,4	377,7	96,116	80,3	8,762

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

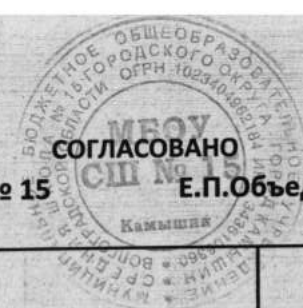
Ч.И.САДЫХОВ
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					1-4класс	5-11класс			белки	жиры	углевода	В1	С	А	Е	Са
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
02.12.2022г.																
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
	Итого			60	12,175	24,315	69,8	561,2	0,447	0,797	202	1,94	361,6	4,94	87,5	4,892
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
	Итого			65	33,607	11,595	91,02	610,24	0,657	25,281	2886	1,818	429,6	259,8	128,1	12,39

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