

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>29.01.2024г./100,46руб./</b>					
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3
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
	<b>Итого</b>	725	19,175	20,481	78,15	576,71
		<b>5-11класс</b>				
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3
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
	<b>Итого</b>	725	19,175	20,481	78,15	576,71

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

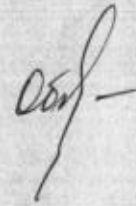
**Ч.И. САДЫХОВ**

Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова




## МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

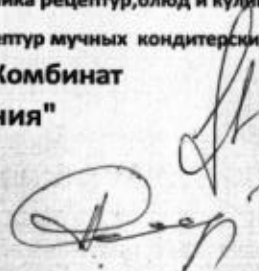
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>30.01.2024г /100,46руб./</b>					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5
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
	<b>Итого</b>	820	25,95	20,76	118,75	673,17
		<b>5-11класс</b>				
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2
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
	<b>Итого</b>	820	25,665	16,65	112,76	655,17


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

 Н.Н.Мустафина

 А.А.Спиридонова

**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>31.01.2024г./100,46руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	510	19,995	12,69	80,7	536
		<b>5-11 класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	560	21,735	13,58	82,73	559,25

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**

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

**для учащихся общеобразовательных школ**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>01.02.2024г./100,46руб./</b>					
439/96	Птица отварная	100	29,1	4,2	0,3	148,2
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16
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
	<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>34,708</b>	<b>16,068</b>	<b>61,033</b>	<b>570,6</b>
		<b>5-11 класс</b>				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16
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	38
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
	<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>36,045</b>	<b>16,72</b>	<b>62,5</b>	<b>636,9</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"**

**Ч.И.САДЫХОВ**

**Повар -бригадир**

**Н.Н.Мустафина**



СОГЛАСОВАНО

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

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ**

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	<b>5-й день</b>	<b>1-4класс</b>				
	<b>02.02.2024г./100,46р./</b>					
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4	287,41
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,31	108,23
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>29,47</b>	<b>36,09</b>	<b>47,61</b>	<b>529,34</b>
		<b>5-11класс</b>				
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,81	7,27	316,9
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,31	108,23
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>575</b>	<b>36,43</b>	<b>49,76</b>	<b>51,48</b>	<b>558,83</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**  
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					
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>29.01.2024г.</b>								
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	170гр.	170гр.	17,12	5,475	4,98	5,87	141,5
сб./96	Икра кабачковая	30г.	30г.	7,96	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,45</b>	<b>26,3</b>	<b>44,6</b>	<b>533,5</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	14/250гр	14/250гр	19,47	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	80/10гр.	80/10гр.	30,88	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,86	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>18,83</b>	<b>26,73</b>	<b>56,1</b>	<b>600,3</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  
Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ 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					
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>30.01.2024г.</b>								
403/96	Плов с говядиной	30/125г.	30/125г.	49,96	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	35г.	35г.	9,25	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем и колбасой п/к.	12/250гр.	12/250гр.	13,34	9,9	6,24	15,86	157,82
401/96	Гуляш из говядины	35/10гр.	35/10гр.	49,61	12,37	12,53	2,445	171,67
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,26	3,45	1,2	28,8	140,55
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>27,492</b>	<b>23,44</b>	<b>81,905</b>	<b>656,94</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

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

## ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>31.01.2024г.</b>								
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .	2шт.	2шт.	57,16	14,3	20,2	35,3	866,2
585/96	Компот с изюмом	200г.	200г.	7,84	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,9</b>	<b>20,2</b>	<b>64,3</b>	<b>977,4</b>
162/96	Суп молочный рисовый	250гр.	250гр.	16,69	4,5	4,75	18,25	135
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	205/15гр.	205/15гр.	52,52	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>26,275</b>	<b>10,23</b>	<b>77,05</b>	<b>697,9</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

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	2	3	4	5	6	7	8	
<b>01.02.2024г.</b>								
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки с соусом №528	90/30гр.	90/30гр.	49,28	22,6	17	0	244
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	9,93	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
<b>Итого</b>				<b>65</b>	<b>30,075</b>	<b>26,58</b>	<b>57,7</b>	<b>594,5</b>
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	12/250гр.	12/250гр.	14,97	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	60/10г.	60/10г.	39,29	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.	150гр.	14,95	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
<b>Итого</b>				<b>75</b>	<b>34,575</b>	<b>15,31</b>	<b>76,59</b>	<b>585,65</b>

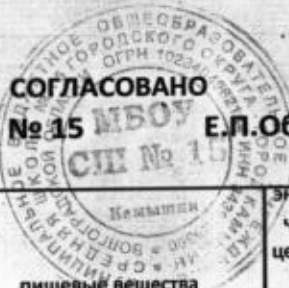
Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат  
 социального питания"  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

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



*Handwritten signature*

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
<b>02.02.2024г.</b>								
309-96г.	Морской язык тушеный	80г.	80г.	40,35	9,01	2,81	11,64	114,07
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,86	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>16,26</b>	<b>11,265</b>	<b>52,31</b>	<b>442,47</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	8/250гр.	8/250гр.	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.	42,59	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшениная вязкая	150гр.	150гр.	7,66	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>36,015</b>	<b>39,275</b>	<b>68,23</b>	<b>773,8</b>

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

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

*Handwritten signatures*

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