

МЕНЮ

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



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	6-й день	3	5	6	7	8	
	30.01.2023г./82,25руб./						
149/96	Каша молочная "Дружба"	160гр.	3,465	2,18	31,37	186,5	
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200/15г.	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	660	15,12	14,79	80,7	606,76	
		5-11класс					
149/96	Каша молочная "Дружба"	210гр.	3,465	4,18	36,37	206,5	
23-97г.	Сыр	35гр.	6,757	6,178	12,15	181,42	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
629-96г	Чай с лимоном	200/15гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	710	15,12	16,79	85,7	626,76	

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
 Н.Н. Мустафина
 А.А. Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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



Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс	3	5	6	7	8
1	6-й день						
	30.01.2023г./45руб./						
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	580	9,265	15,28	59,2	469,95	
		5-11 класс					
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2	
	Итого	600	9,495	15,81	60,7	486,7	

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

Лапшина

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	7-й день	3	5	6	7	8
	31.01.2023г /82,25руб./					
449/96	Плов с мясом птицы	150гр.	9,358	19,25	2,353	125,9
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	660	12,533	23,13	56,953	396,6
		5-11класс				
449/96	Плов с мясом птицы	200гр.	12,477	25,67	3,137	167,86
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Овощи	60гр.	0,8	0,1	2,6	14
сб.96г.	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	710	15,652	29,54	57,737	438,56

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

Handwritten signature

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность *ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	7-й день	3	5	6	7	8
	31.01.2023г./45руб./					
110/96	Борщ из свежей капусты	230гр.	14,95	7,25	13,5	204
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	580	17,765	10,72	60,68	440,7
		5-11класс				
110/96	Борщ из свежей капусты	250гр.	16,25	7,88	14,8	221,7
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	100гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,6	0	29	111,2
	Итого	600	19,065	11,35	61,98	458,4

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



Объедкова

Лапшина

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ



Объедкова

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
10-й день		1-4класс				
03.02.2023г./82,25руб./						
297/96	Запеканка из творога	150гр.	25,2	3,3	41,08	238,272
сб.96г.	Сгущенное молоко	40гр.	8,5	9,62	34,5	125,3
628-96г	Чай	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	590	37,22	15,98	99,56	498,912
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	200гр.	35,2	18,3	42,08	268,272
сб.96г.	Сгущенное молоко	10гр.	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	610	42,5	26,42	97,98	498,972

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			калорийность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	10-й день	3	5	6	7	8
	03.02.2023г. /45 руб./					
136/96	Суп пшениный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	530	13,22	22,16	78,23	674,84
		5-11класс				
136/96	Суп пшениный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,67
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34
	Итого	550	13,4	22,59	78,94	692,01

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Ч.И.САДЫХОВ
 Н.Н.Мустафина
 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.

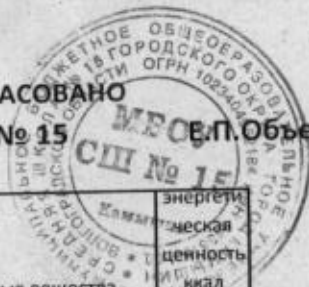
СОГЛАСОВАНО

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
30.01.2023г.								
393/97	Сосиски отварные	100/4гр.	100/4гр.	33,53	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,22	3,6	6,6	27,4	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			60	12,18	24,32	69,8	561,2
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	15/250гр	15/250гр	20,31	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	70/50гр	70/50гр	30,95	6,6	14,34	22,2	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4
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.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	19,53	26,04	109	750,3

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

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
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
31.01.2023г.								
423/96	Тефтели в соусе	90/20г	90/20г.	40,22	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,2	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот с изюмом	200г.	200г.	7,82	0,6	0	29	111,2
Итого				60	15,31	18,4	103,84	641,7
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	18,71	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	65/10гр.	65/10гр.	22,53	6,6	14,34	0,24	156,6
464/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	18,22	3,6	6,6	27,36	189,9
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
Итого				65	16,96	28,35	77,6	648,7

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



Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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

СОГЛАСОВАНО



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
	03.02.2023г.							
387/96	Печень по строгановски	40/45г.	40/45г.	46,26	4,2	13,3	3,08	148,3
469/96	Макароны отварные	180гр.	180гр.	8,2	3,65	3,32	23,25	141
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			60	9,625	20,095	61,13	476,17
138/96	Суп гороховый с картофелем	250гр.	250гр.	10,4	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Мясо птицы тушеное в овощах в соусе №554	60/10г.	60/10г.	35,69	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	13,37	6,732	0,68	39,4	190,4
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	1,78	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	33,607	11,595	91,02	610,24

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

Объедкова