

МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	ккал
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	30.10.2023г./94,59руб./					
149/96	Каша молочная "Дружба"	200	9,6	6	47,2	181,4
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	705	23,025	19,23	84,55	619,81
		5-11класс				
149/96	Каша молочная "Дружба"	220	10,6	8	50,6	205,15
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
629-96г	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	725	24,025	21,23	87,95	643,56

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

Объедкова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО


М.В.Объедкова
СШ № 15

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	7-й день	3	5	6	7	8	
	31.10.2023г /94,59 руб./						
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	650	22,708	13,85	97,133	644,26	
		5-11класс					
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38	
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	700	28,125	14,78	101,5	659,5	

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


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

МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	8-й день	3	5	6	7	8
	01.11.2023г./94,59руб./					
423/96	Тефтели в соусе	110	4,95	10,75	0,24	156,6
317/96	Картофельное пюре	150	3,6	2,2	1,1	68,7
сб.1996г	Кукуруза консервированная	35	0,641	1,639	1,732	44,3
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	545	10,966	18,36	60,872	559,1
		5-11 класс				
423/96	Тефтели в соусе	130	5,85	12,7	0,283	185,072
472/96	Картофельное пюре	180	4,32	2,64	1,32	82,44
сб.1996г	Кукуруза консервированная	25	0,457	1,17	1,237	31,64
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	585	12,402	20,29	60,64	588,652

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



Handwritten signature

МЕНЮ

Директор МБОУ СЭШ № 15 П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	9-й день	3	5	6	7	8
	02.11.2023г./94,59руб./					
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	110	12,1	6,6	14,27	110
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	174
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
	Итого	570	20,15	15,455	79,54	587,5
		5-11 класс				
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	125	12,9	7,13	17,44	165,5
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
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	615	22,045	16,981	83,68	614,8

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

Handwritten signature

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

МЕНЮ

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



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
10-й день		1-4класс				
03.11.2023г./94,59р./						
297/96	Запеканка из творога	160	25,2	10,9	61,8	283,4
сб.96г.	Сгущенное молоко	40	8,5	9,62	34,5	125,3
588/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	600	34,5	21,32	150,7	636,7
		5-11класс				
297/96	Запеканка из творога	210	33,075	11,4	66,5	324,5
сб.96г.	Сгущенное молоко	20	6,5	7,62	24,5	105,3
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	630	40,375	19,52	122,4	555,2

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и 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

Ч.И.Садыхов

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

Лапшина

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова



Handwritten signature

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	
30.10.2023г.								
393/97	Колбаса вареная с соусом сметанным с томатом № 554	75/30гр.	75/30гр.	40,37	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	200гр.	4,56	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	14,05	22,7	48,31	512,8
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250г	14/250г	17,89	6,76	4,68	12	107,1
ТТК-2021г	Жаркое по домашнему с курицей	55/130г	55/130г	51,29	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,96	16,97	67,06	526,52

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
Handwritten signature
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

Handwritten signature

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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

СОГЛАСОВАНО



Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
31.10.2023г.								
сб/96	Ежики мясные с сыром	65/10г.	65/10г.	50,71	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,07	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,775	17,285	68,07	504,3
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	7/250гр.	7/250гр.	14,8	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Окорочка тушеные	75гр.	75гр.	37,97	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	180гр.	180гр.	16,41	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	22,43	16,64	77,12	691,05

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.

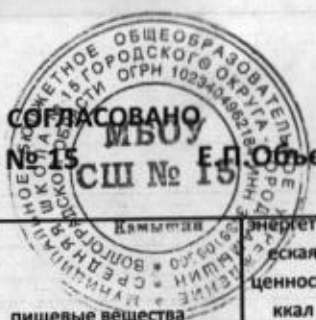
**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**
Повар бригадир
Калькулятор

Лапшина

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Handwritten signature

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
01.11.2023г.								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	220/20гр.	220/20г.	56,78	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная*	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	21,975	5,375	66,2	590,7
139/96	Суп сырный	250гр.	250гр.	19,6	9,69	11,73	14,28	183,1
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	180/10г.	180/10г.	27,28	3,465	4,18	36,37	206,5
685/96	Ватрушка с повидлом	75гр	75гр	8,12	4,12	6	46,5	255
сб./96	Сок яблочный	200гр	200гр	20	0,4	0,4	9,8	42
	Итого			75	17,675	22,31	107	686,6

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

Handwritten signature

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



Е.П.Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

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
02.11.2023г.								
425-96	Оладьи печеночные	85гр.	85гр.	45,33	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,53	3,65	3,32	23,25	141
сб/96	Овощи порционные	60гр.	60гр.	2,92	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	21,335	12,94	77,583	523,6
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	13/250гр.	13/250гр.	17,48	6,76	4,68	11,96	107,1
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	175гр.	175гр.	49,3	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	12,2	12,24	90,53	528,3

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

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
03.11.2023г.								
443/96	Рагу с окорочками	70/110г.	70/110г.	46,81	13,845	8,19	12,675	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	9,97	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	14,32	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	65/35г.	65/35г.	44,66	15,2	1,2	0,96	75,12
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	155гр.	155гр.	10,2	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	32,575	17,015	74,52	583,44

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