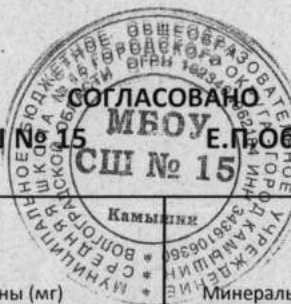


МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	31.10.2022г./87,11руб./															
149/96	Каша молочная манная	160гр.	32,4	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	35гр.	25	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
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.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		87,11	10,7	12,27	48,89	482,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	
		5-11класс														
149/96	Каша молочная манная	210гр.	29,68	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5	
23-97г.	Сыр	40гр.	27,72	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2	
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.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5	
628/96	Чай	200гр.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		87,11	10,7	12,27	48,89	492,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4	

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

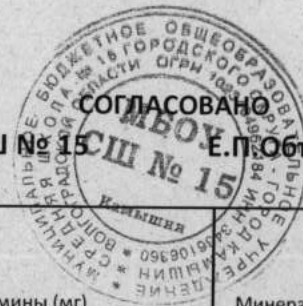
Ч.И. САДУХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

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	Ca	Р	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	02.11.2022г./87,11руб./															
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	57,76	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	12,23	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
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	
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		87,11	11,811	14,37	50,204	423,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83	
		5-11кл.														
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	55,31	6,236	8,794	8,904	160,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02	
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	14,68	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9	
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	
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6	
	Итого		87,11	11,811	14,37	52,204	443,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83	

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.

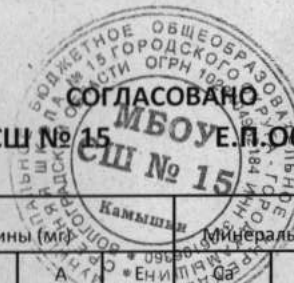
Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ

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

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Ca	Р	Mg	Fe	
		1-4класс													
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	03.11.2022г./87,11руб./														
439/96	Птица отварная	90 гр.	54,86	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 отварные	150гр.	6,6	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6
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
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
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	25,275	33,795	67,38	676	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2
		5-11класс													
439/96	Птица отварная	100 гр.	53,53	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2
4469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	7,93	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6
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
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
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	25,275	33,795	77,38	696	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2

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
для учащихся общеобразовательных школ/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		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	31.10.2022г./45руб./														
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	29,11	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	3,77	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	19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3
		5-11 класс													
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	29,11	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	3,77	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	19,93	14,83	60,25	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3

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

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

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	
		1-4класс														
	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	01.11.2022г./45руб./															
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	21,23	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50гр.	3,77	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.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	
		5-11класс														
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	21,23	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3	
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	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.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	15,225	16,31	58,98	444,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5	

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

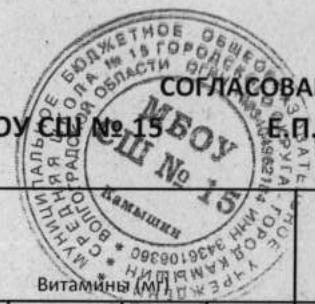
П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

Handwritten signatures of the staff members, including the director and the chef/brigadier.

МЕНЮ

Директор МБОУ СПУ № 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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
		1-4класс														
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	02.11.2022г./45руб./															
сб./96	Суп сырный	230гр	27,46	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	8,5	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.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	11,465	14,3	64,41	429,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	
		5-11класс														
сб./96	Суп сырный	250гр	27,46	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9	
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	8,5	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.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31	
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6	
	Итого		45	11,56	15,4	65,01	469,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16	

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

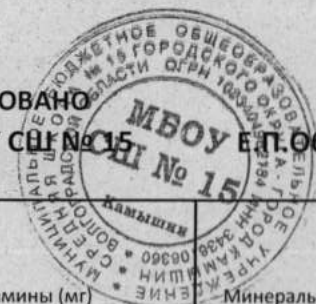
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 15



Handwritten signature

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	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	03.11.2022г./45руб./															
136/96	Суп пшеничный	230гр.	17,18	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.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	
		5-11класс														
136/96	Суп пшеничный	250гр.	17,18	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.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7	
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6	
	Итого		45	14,45	5,45	61,15	516,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8	

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"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир
 Калькулятор

П.Е.Борисов
 А.А.Спиридонова

Handwritten signatures of the responsible persons.