

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
		3	5	6	7	8	
1	1-й день						
	03.02.2025г./104,20руб./						
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	
	Итого	725	19,175	20,481	78,15	576,71	
		5-11класс					
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	
	Итого	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 ООО "Комбинат
социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

Н.Н. Мустафина
А.А. Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	2-й день	3	5	6	7	8
	04.02.2025г /104,20 руб./					
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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
	Итого	770	23,65	12,26	107,15	602,67
		5-11класс				
сб/96	Котлеты в панировке	110	15,2	3,3	55,08	238,27
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
	Итого	800	24,745	13,25	108,12	626,97

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 ООО "Комбинат
социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	ккал	
		1-4 класс					
		3	5	6	7	8	
1	3-й день						
	05.02.2025г./104,20руб./						
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	
	Итого	510	19,995	12,69	80,7	536	
		5-11 класс					
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	
	Итого	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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Обредкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры		Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			1-4класс	белки	жиры	углевода	калорий
1	4-й день		3	5	6	8	
06.02.2025г./104,20руб./							
439/96	Птица отварная		100	29,1	4,2	0,3	148,2
469/96	Макаронные изделия отварные		150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный		50	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
	Итого		750	34,108	14,548	55,133	509,5
			5-11 класс				
439/96	Птица отварная		110	30,2	4,4	0,5	158,2
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
	Итого		770	35,445	15,2	56,6	575,7

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар -бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
	5-й день	1-4класс	белки	жиры	углевода		
	07.02.2025г./104,20р./						
284-96	Омлет натуральный	175	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	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	500	25,175	37,315	44,5	524,61	
		5-11класс					
284-96	Омлет натуральный	180	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	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого	505	32,135	50,985	48,37	554,1	

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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



Объедкова

Лапшина

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность ккал
		1-4класс				
		3	5	6	7	8
1	1-й день					
	03.02.2025г./45руб/					
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,3	194
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	480	19,825	14,425	59,85	503,1
		5-11 класс				
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,3	210
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
642-96	Какао с молоком	200гр.	5,8	5,8	34,4	205,6
	Итого	500	20,925	14,875	60,91	519,1

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	2-й день	3	5	6	7	8
	04.02.2025г./45руб./					
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	480	15,025	16,28	45	364,75
		5-11класс				
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	500	16,175	17,36	46,98	383,81

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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



Объедкова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	3-й день	3	5	6	7		8
	05.02.2025г./45руб./						
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23		192,64
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98		22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого	560	11,265	14,4	57,01		401,54
		5-11класс					
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72		209,39
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357		19,25
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2		103,5
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6		83,4
	Итого	570	11,91	15,32	187,877		415,54

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность в ккал
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6		
	06.02.2025г./45руб./					
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9
		5-11класс				
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9

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 ООО "Комбинат
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир
Калькулятор

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
		1-4класс					
1	5-й день	3	5	6	7	8	
	07.02.2025г./45руб./						
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55	
		5-11класс					
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2	
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14	
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5	
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8	
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5	

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 ООО "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

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

МБОУ
СШ № 15Камышинский район
пищевые веществаэнергетическая
ценность
ккал

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	белки	жиры	углевода	энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
	03.02.2025г.							
393/97	Сосиски отварные с соусом №528	100гр.	100гр.	40,5	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	18,1	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	13,85	22,8	40,9	485
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	12/250г.	12/250г.	24,92	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	20,65	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	23,03	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	18,83	26,73	56,1	600,3

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 ООО "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ №15

Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса	Масса	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		порции	порции		белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
	03.02.2025г.							
393/97	Сосиски отварные с соусом №528	100гр.	100гр.	40,5	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	18,1	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	13,85	22,8	40,9	485
136/96	Суп рисовый с картофелем	240гр.	240гр.	14,92	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	20,65	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	23,03	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,83	26,73	56,1	600,3

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

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
	04.02.2025г.							
387/96	Печень по строгановски	35/30гр.	35/30гр.	47,29	4,2	13,3	3,08	148,27
469/96	Макароны отварные	180гр.	180гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	12,215	17,495	79,64	576,372
162/96	Суп молочный рисовый	250гр.	250гр.	18,62	4,5	4,75	18,25	135
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	200/10гр.	200/10гр	49,98	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	26,28	10,23	77,05	697,9

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

для учащихся общеобразовательных школ									
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса	Масса	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	
		порции	порции		белки	жиры	углевода		
		1-4класс	5-11класс						
		2	3	4	5	6	7	8	
1									
	05.02.2025г.								
403/96	Плов с говядиной	25/155гр.	25/155г.	51,9	21,4	5,6	40,6	294,6	
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,7	0,6	3,5	3,7	48,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			65	23,775	12,58	79,1	530	
139/96	Суп вермишелевый с картофелем	230гр.	230гр.	12,18	3,25	2,5	22	119,25	
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	43,52	26	4,8	4,7	164	
482/96	Капуста свежая тушеная	90гр.	90гр.	12,9	3,55	4,53	15,09	115,5	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4	
	Итого			75	34,575	15,305	76,59	585,65	

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

МБОУ П.Объедкова

СШ № 15

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
	06.02.2025г.							
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .с соусом № 553	2шт./7гр.	2шт/7гр.	60,15	14,3	20,2	35,3	866,2
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,85	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	14,9	20,2	64,3	977,4
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	10/250гр.	10/250гр.	26,59	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	70/30гр.	70/30гр.	30,7	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	11,31	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	19,035	26,08	111,22	801,1

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 ООО "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
	07.02.2025г.							
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	43,5	26	4,8	4,7	164
472/96	Картофельное пюре	100гр.	100гр.	15,1	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	33,25	13,255	45,37	492,4
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем	15/250гр.	15/250гр.	24,92	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	20,65	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	23,03	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,22	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,18	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	17,45	29,971	46,15	584,1

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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