



**МЕНЮ**

Директор МБОУ СОШ № 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>05.11.2024г./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
629/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>725</b>	<b>19,175</b>	<b>20,481</b>	<b>78,15</b>	<b>576,71</b>
		<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
629/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>725</b>	<b>19,175</b>	<b>20,481</b>	<b>78,15</b>	<b>576,71</b>

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 ООО "Комбинат  
социального питания"

Повар-бригадир  
Калькулятор

**Ч.И. САДЫХОВ**

Н.Н.Мустафина  
А.А.Спиридонова



**МЕНЮ**

Директор МБОУ СОШ № 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>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>06.11.2024г./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 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**

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

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>07.11.2024г./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 ООО "Комбинат  
социального питания"  
Повар -бригадир  
Калькулятор

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



**МЕНЮ**

Директор МБОУ СШ № 151/М.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	калорийность
	<b>5-й день</b>	<b>1-4класс</b>				
	<b>08.11.2024г./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 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 Е.П.Объедкова

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ 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>05.11.2024г./45руб/</b>					
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
	<b>Итого</b>	480	19,825	14,425	59,85	503,1
		<b>5-11 класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	500	20,925	14,875	60,91	519,1

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



**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ 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>06.11.2024г./45руб./</b>					
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
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	560	11,265	14,7	80,01	504,14
		<b>5-11класс</b>				
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
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	570	11,91	15,62	210,877	518,14

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 СПО № 15 Е.П.Объедкова

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>4-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>07.11.2024г./45руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	520	14,35	5,15	50,9	466,9
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	540	14,62	5,389	52,1	477,9

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"

 **Ч.И.САДЫХОВ**

Повар -бригадир  
Калькулятор

 **Н.Н.Мустафина**  
 **А.А.Спиридонова**



**МЕНЮ**

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

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>5-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>08.11.2024г. /45 руб./</b>					
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	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	<b>Итого</b>	580	15,325	17,725	55	397,55
		<b>5-11класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	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



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 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>05.11.2024г.</b>								
393/97	Сосиски отварные с соусом №528	100/20гр	100/20гр	36,61	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	165гр.	165гр.	22,28	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>13,85</b>	<b>22,8</b>	<b>40,9</b>	<b>485</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	12,68	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	50/20гр.	38,81	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	17,4	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>22,43</b>	<b>16,64</b>	<b>77,1</b>	<b>691,1</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 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	2	3	4	5	6	7	8	
<b>06.11.2024г.</b>								
403/96	Плов с говядиной	30/115г.	30/115г.	52,14	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	<b>6,75</b>	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	<b>4,05</b>	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	<b>2,06</b>	0,4	0,1	21,6	83,4
<b>Итого</b>				<b>65</b>	23,775	12,58	79,1	530
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	12/250гр.	12/250гр.	16,92	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	41,49	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	100гр.	100гр.	10,48	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
<b>Итого</b>				<b>75</b>	34,575	15,305	76,59	585,65

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.Е.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		5	6	7	8
	<b>07.11.2024г.</b>							
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .с соусом № 553	2шт./15гр.	2шт/15гр.	60,57	14,3	20,2	35,3	866,2
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	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>
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	22/250гр.	22/250гр.	24,28	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>19,035</b>	<b>26,08</b>	<b>111,22</b>	<b>801,1</b>

Меню разработано на основании Сборника рецептов,блю 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 СОШ № 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		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>08.11.2024г.</b>								
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	41,49	26	4,8	4,7	164
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	17,4	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>33,25</b>	<b>13,255</b>	<b>45,37</b>	<b>492,4</b>
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	16,22	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	36,61	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	16,06	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,45</b>	<b>29,971</b>	<b>46,15</b>	<b>584,1</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 ООО "Комбинат  
социального питания"**  
Повар бригадир  
Калькулятор

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