

МЕНЮ

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объеднова

И.А.Борисова

для учащихся общеобразовательных школ

| № рецептуры | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая |
|-------------|----------------------------------|-------------------|------------------|---------------|---------------|----------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| | | 1-4класс | | | | |
| 1 | 4-й день | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 09.01.2025г./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. | 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 |
| | Итого | 740 | 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 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






И.А. Директор МБОУ СШ № 15 *Е.П. Обьедкова* И.А. Борисова

МЕНЮ

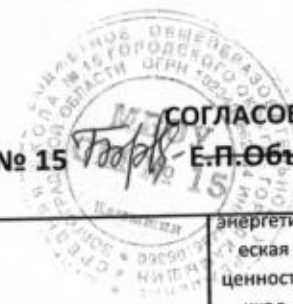
для учащихся общеобразовательных школ

| рецептур ы | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая ценность |
|-------------------------------|---------------------------|------------------|------------------|---------------|--------------|----------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| 5-й день | | 1-4класс | | | | |
| 10.01.2025г./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
Ч.И. САДЫХОВ
Н.Н. Мустафина
А.А. Спиридонова



СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова И.А.Борисова

МЕНЮ

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 |
| | 13.01.2025г./104,20руб./ | | | | | |
| 149/96 | Каша молочная "Дружба" | 210 | 10,08 | 6,3 | 49,56 | 190,47 |
| 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 | 715 | 23,505 | 19,531 | 86,91 | 628,88 |
| | | 5-11класс | | | | |
| 149/96 | Каша молочная "Дружба" | 225 | 10,84 | 8,18 | 51,75 | 209,81 |
| 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 | 730 | 24,265 | 21,411 | 89,1 | 648,22 |

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

[Signature]
Ч.И. САДЫХОВ
[Signature] Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

И.А.Борисова

МЕНЮ

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 |
| | 14.01.2024г /104,20 руб./ | | | | | |
| 403/96 | Плов с говядиной | 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 | 13,848 | 97,133 | 644,26 |
| | | 5-11класс | | | | |
| 403/96 | Плов с говядиной | 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 |
| 628/96 | Чай | 200 | 0,4 | 0,1 | 21,6 | 83,4 |
| | Итого | 700 | 28,125 | 14,48 | 78,5 | 556,9 |

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"
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова И.А.Борисова

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 |
| | 15.01.2024г./104,20руб./ | | | | | |
| 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 | 30 | 0,548 | 1,404 | 1,484 | 37,968 |
| 182-2000 | Булочка | 50 | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| 588/96 | Компот | 200 | 0,4 | 0,4 | 44,6 | 186 |
| | Итого | 590 | 12,493 | 20,52 | 60,887 | 594,98 |

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лалшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лалшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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



МЕНЮ

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова И.А.Борисова

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 |
| | 15.01.2024г./104,20руб./ | | | | | |
| 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 | 30 | 0,548 | 1,404 | 1,484 | 37,968 |
| 182-2000 | Булочка | 50 | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| 588/96 | Компот | 200 | 0,4 | 0,4 | 44,6 | 186 |
| | Итого | 590 | 12,493 | 20,52 | 60,887 | 594,98 |

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лалшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лалшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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



СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

И.А.Борисова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

| № рецептуры | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая |
|-------------|---------------------------------|-------------------|------------------|---------------|--------------|----------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| | | 1-4класс | | | | |
| 1 | 9-й день | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 16.01.2025г./104,20руб./ | | | | | |
| 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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар -бригадир
Калькулятор

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

МЕНЮ

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова И.А.Борисова

для учащихся общеобразовательных школ

| № рецептуры | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая ценность |
|-------------------------------|----------------------|------------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| 10-й день | | 1-4класс | | | | |
| 17.01.2025г./104,20р./ | | | | | | |
| 297/96 | Запеканка из творога | 170 | 26,77 | 11,58 | 65,66 | 301,112 |
| сб.96г. | Сгущенное молоко | 40 | 8,5 | 9,62 | 34,5 | 125,3 |
| 628/96 | Чай | 200 | 0,4 | 0,1 | 21,6 | 83,4 |
| сб.96г. | Сок | 200 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 42 |
| | Итого | 610 | 36,07 | 21,7 | 131,6 | 551,812 |
| | | 5-11класс | | | | |
| 297/96 | Запеканка из творога | 220 | 34,65 | 11,94 | 69,66 | 339,95 |
| 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.96г. | Сок | 200 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 42 |
| | Итого | 640 | 41,95 | 20,06 | 125,6 | 570,65 |

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

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова И.А.Борисова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

| № рецептуры | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая ценность в ккал |
|-------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------|-------------|--------------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| | | 1-4класс | | | | |
| 1 | 4-й день | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 09.01.2025г./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

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

И.А. Борисова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

| № рецептур | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая ценность ккал |
|------------|-----------------------------|------------------|------------------|---------------|-------------|------------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| | | 1-4класс | | | | |
| 1 | 5-й день | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 10.01.2025г./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 | 50гр. | 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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

И.о. Директора МБОУ СШ № 15



СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова И.А. Борисова

| № рецептуры | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая ценность ккал |
|-------------|----------------------------|-------------------|------------------|---------------|-------------|------------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| | | 1-4класс | | | | |
| 1 | 6-й день | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 13.01.2025г./45руб/ | | | | | |
| 136/96 | Суп рисовый | 230гр. | 2,65 | 6 | 17 | 183,25 |
| ттк96г. | 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. | 0,4 | 0,4 | 44,6 | 186 |
| | Итого | 580 | 9,065 | 15,681 | 74,8 | 544,75 |
| | | 5-11 класс | | | | |
| 136/96 | Суп рисовый | 250гр. | 2,88 | 6,53 | 18,5 | 200 |
| ттк96г. | 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. | 0,4 | 0,4 | 44,6 | 186 |
| | Итого | 600 | 9,295 | 16,211 | 76,3 | 561,5 |

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 ООО "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15 *Торпы* Е.П.Объедкова И.А. БорисоваМЕНЮ
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 |
| | 14.01.2025г./45руб./ | | | | | |
| 110/96 | Борщ из свежей капусты | 230г. | 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 | 50г. | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| 588/96 | Компот | 200гр. | 0,4 | 0,4 | 44,6 | 186 |
| | Итого | 580 | 17,565 | 11,115 | 76,28 | 515,5 |
| | | 5-11класс | | | | |
| 110/96 | Борщ из свежей капусты | 250г. | 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 | 50г. | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| 588/96 | Компот | 200гр. | 0,4 | 0,4 | 44,6 | 186 |
| | Итого | 600 | 18,865 | 11,745 | 77,58 | 533,2 |

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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

Редактор

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

И.А.Борисова

МЕНЮ

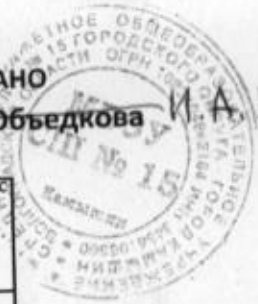
Для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

| № рецептуры | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая ценность ккал |
|-------------|-----------------------------|------------------|------------------|-------|----------|------------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| | | 1-4класс | | | | |
| | | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 8-й день | | | | | |
| | 15.01.2025г./45руб./ | | | | | |
| 138/96 | Суп гороховый | 230гр. | 16,03 | 13 | 15 | 194 |
| 7196г. | Морковь со сметанным соусом | 100гр. | 0,8 | 0,1 | 2,6 | 14 |
| 182-2000 | Булочка | 50г. | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| сб./96 | Сок | 200гр. | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 42 |
| | Итого | 580 | 18,605 | 16,88 | 40,6 | 353,5 |
| | | 5-11класс | | | | |
| 138/96 | Суп гороховый | 250гр. | 17,42 | 14,13 | 16,3 | 210,9 |
| 7196г. | Морковь со сметанным соусом | 100гр. | 0,8 | 0,1 | 2,6 | 14 |
| 182-2000 | Булочка | 50г. | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| сб./96 | Сок | 200гр. | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 42 |
| | Итого | 600 | 19,995 | 18,01 | 41,9 | 370,4 |

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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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



Handwritten signatures and initials.

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

И.А. Борисова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

| № рецептуры | Наименование блюд | Масса порции | пищевые вещества | | | энергетическая ценность в ккал |
|-------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------|----------|--------------------------------|
| | | | белки | жиры | углевода | |
| | | 1-4класс | | | | |
| 1 | 9-й день | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | 16.01.2025г./45руб./ | | | | | |
| 135/96 | Суп с фрикадельками | 230гр. | 3,15 | 13 | 15 | 184 |
| ттк96г. | Свекла со сметанным соусом | 70гр. | 4,64 | 5,906 | 0 | 72 |
| 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 | 550 | 14,965 | 28,081 | 62,6 | 565,1 |
| | | 5-11класс | | | | |
| 135/96 | Суп с фрикадельками | 250гр. | 3,42 | 14,13 | 16,304 | 200 |
| ттк96г. | Свекла со сметанным соусом | 70гр. | 4,64 | 5,906 | 0 | 72 |
| 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 | 570 | 15,235 | 29,211 | 63,904 | 581,1 |

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15 *Е.П.Объедкова* И.А. Борисова

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 | |
| 09.01.2025г. | | | | | | | | |
| 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 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

Роза

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15 *Топляева* Е.Н.Объедкова И.А. Борисова

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 |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 10.01.2024г. | | | | | | | | |
| 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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

И.А.Борисова

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 |
| 13.01.2025г. | | | | | | | | |
| 393/97 | Колбаса вареная с соусом № 528 | 60/30г. | 60/30гр. | 32,9 | 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 | 50гр. | 50 гр. | 4,22 | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| 588/96 | Компот из сухофруктов | 200г. | 200г. | 4,85 | 0,6 | 0 | 29 | 111,2 |
| Итого | | | | 65 | 14,05 | 22,7 | 48,31 | 512,8 |
| 110/96 | Борщ из свежей капусты с картофелем | 15/250г | 15/250г | 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 | 29,97 | 46,2 | 584,1 |

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




ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова И.А.Борисова



для учащихся общеобразовательных школ

| № рецептуры | Наименование блюда | Масса порции | Масса порции | цена | пищевые вещества | | | энергетическая ценность ккал |
|---------------------|------------------------------------|--------------|--------------|-----------|------------------|--------------|---------------|------------------------------|
| | | | | | 1-4класс | 5-11класс | цена | |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 14.01.2025г. | | | | | | | | |
| 664/96 | Пельмени со сметанным соусом № 553 | 235/15г. | 235/15г | 60,15 | 20 | 2 | 24 | 376 |
| 588/96 | Компот из сухофруктов | 200г. | 200г. | 4,85 | 0,6 | 0 | 29 | 111,2 |
| | Итого | | | 65 | 20,6 | 2 | 53 | 487,2 |
| 135/96 | Суп с фрикадельками | 10/250гр. | 10/250гр. | 23,7 | 9,9 | 6,24 | 15,86 | 157,82 |
| ттк/96 | Котлета мясная с соусом №5 | 60/10гр. | 60/10гр. | 35,6 | 12,37 | 12,53 | 2,445 | 171,67 |
| 463/96 | Каша гречневая вязкая | 130гр. | 130гр. | 9,3 | 5,7 | 6,1 | 22,9 | 163,6 |
| 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 | 29,742 | 28,34 | 76,005 | 679,99 |

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15 *Трапезина* Е.П. Обьедкова И.А. Борисова

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 |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | | | |
| | 15.01.2024г. | | | | | | | |
| ТТК-2021г. | Биточки из куриной грудки с соусом №528 | 75/30гр. | 75/30гр. | 46,11 | 22,6 | 17 | 0 | 244 |
| 469/96 | Макаронные изделия отварные | 150гр. | 150гр. | 11,31 | 6,24 | 0,72 | 41,76 | 241,2 |
| 685,687/96 | Пирожок сдобный с повидлом | 60гр. | 60 гр | 5,4 | 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 | 30,615 | 21,195 | 76,56 | 672,1 |
| 136/96г. | Суп пшеничный с картофелем и с тушенкой | 9/250гр. | 9/250гр. | 20,5 | 13 | 10,4 | 10,4 | 182 |
| 149/96 | Каша молочная рисовая с маслом | 200/3гр. | 200/3гр. | 23,75 | 3,465 | 4,18 | 36,37 | 206,5 |
| 3-97г | Ватрушка с сыром | 70гр. | 70гр. | 25,9 | 5,2 | 8,8 | 31,2 | 194 |
| 588/96 | Компот из сухофруктов | 200г. | 200г. | 4,85 | 0,6 | 0 | 29 | 111,2 |
| | Итого | | | 75 | 22,265 | 23,38 | 107 | 693,7 |

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15 *Трофеев* Е.П.Объедкова И.А.Борисова

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 |
| 16.01.2025г. | | | | | | | | |
| 309-96г. | Минтай тушеный с овощами | 55/15гр. | 55/15гр. | 38,64 | 9,01 | 2,81 | 11,64 | 114,07 |
| 472/96 | Картофельное пюре | 130гр. | 130гр. | 19,96 | 5,475 | 4,98 | 5,87 | 141,5 |
| 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 | 16,26 | 11,27 | 52,31 | 442,47 |
| 138/96 | Суп гороховый с картофелем | 250гр. | 250гр. | 13,47 | 9,9 | 6,24 | 15,86 | 157,8 |
| 401/96 | Гуляш из говядины | 25/50гр. | 25/50гр. | 47,67 | 12,367 | 12,53 | 2,445 | 171,7 |
| 464/96 | Рис отварной вязкий | 150гр. | 150гр. | 7,46 | 3,45 | 1,2 | 28,8 | 140,6 |
| 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 | 27,492 | 23,44 | 81,905 | 656,94 |

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

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15 *Трофеев* Е.П.Объедкова И.А. Борисова

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 |
| 17.01.2025г. | | | | | | | | |
| 443/96 | Рагу с окорочками | 50/110г. | 50/110г | 45,61 | 13,845 | 8,19 | 12,675 | 180,2 |
| сб.96г. | Кукуруза консервированная | 30гр. | 30гр. | 10,32 | 0,18 | 0,06 | 1,26 | 5,97 |
| 182/2000 | Булочка Молочная | 50гр. | 50гр. | 4,22 | 3,95 | 4,7 | 27,75 | 169 |
| 588/96 | Компот из сухофруктов | 200г. | 200г. | 4,85 | 0,6 | 0 | 29 | 111,2 |
| | Итого | | | 65 | 18,575 | 12,95 | 70,685 | 466,35 |
| 120/96 | Щи из свежей капусты с картофелем . | 220гр. | 220гр. | 11,11 | 6,76 | 4,68 | 11,96 | 107,1 |
| 679/96 | Блинчики с клубничной начинкой | 3шт. | 3шт. | 54,82 | 3,465 | 4,18 | 36,37 | 206,5 |
| 182/2000 | Булочка Молочная | 50гр. | 50гр. | 4,22 | 1,375 | 3,375 | 13,2 | 103,5 |
| 588/96 | Компот из сухофруктов | 200г. | 200г. | 4,85 | 0,6 | 0 | 29 | 111,2 |
| | Итого | | | 75 | 12,2 | 12,235 | 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 ООО "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

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

Лапшина