

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова



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	
	09.0.2024г./100,46руб./						
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 МУПОП "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

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
1 7-й день		3	5	6	7	
10.09.2024г /100,46 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	13,848	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



Handwritten signature

Handwritten signature

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	ккал	
		1-4класс					
1	8-й день	3	5	6		8	
	11.09.2024г./100,46руб./						
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 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



Handwritten signature

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

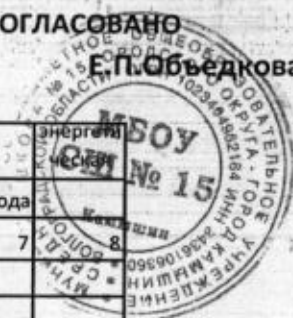
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	9-й день	3	5	6	7	8
	12.09.2024г./100,46руб./					
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 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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



Handwritten signature

Handwritten signature

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

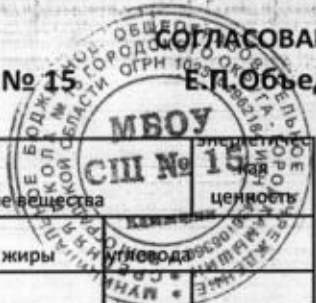
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества		ценность	
			белки	жиры	углевода	ккал
10-й день		1-4класс				
13.09.2024г./100,46р./						
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 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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова



Handwritten signature

Handwritten signature

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
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
09.09.2024г.								
393/97	Колбаса вареная с соусом сметанным с томатом №554	105/40г.	105/40гр	42,09	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	14,2	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2
Итого				65	14,05	22,7	48,31	512,8
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250г	14/250г	20,37	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	14,2	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	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 МУПОП "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 1-4класс	Масса порции 5-11класс	цена	пищевые вещества			энергетич еская ценность ккал
					белки	жиры	углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8	
10.09.2024г.								
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	230/20гр.	230/20гр.	60,39	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	20,6	2	53	487,2
135/96	Суп с фрикадельками	17/250гр.	17/250гр.	23,1	9,9	6,24	15,86	157,82
ТТК/96	Котлета мясная с соусом №5	60/20гр.	60/20гр.	35,44	12,37	12,53	2,445	171,67
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	7,75	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	29,942	28,24	83,405	707,79

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**
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции		цена	Энергетическая ценность			
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углеводы	ккал
1	2	3	4	5	6	7	8	
11.09.2024г.								
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	80/20гр.	80/20гр.	42,24	22,6	17	0	244
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	6,92	6,24	0,72	41,76	241,2
685,687/96	Пирожок сдобный с повидлом	100 гр	100 гр	13,64	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	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	15/250гр.	15/250гр.	18,97	13	10,4	10,4	182
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/10гр.	200/10гр.	28,17	3,465	4,18	36,37	206,5
3-97г	Ватрушка с сыром	80гр.	80гр.	23,25	5,2	8,8	31,2	194
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	22,265	23,38	107	693,7

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 МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Handwritten signature

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
12.09.2024г.								
309-96г.	Минтай тушеный с овощами	75/30гр.	75/30гр.	44,5	9,01	2,81	11,64	114,07
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	14,2	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	16,26	11,27	52,31	442,47
138/96	Суп гороховый с картофелем и колбасой п/к.	15/250гр.	15/250гр.	15,01	9,9	6,24	15,86	157,8
401/96	Гуляш из говядины	30/50гр.	30/50гр.	48,07	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	5,62	3,45	1,2	28,8	140,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	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 МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

СОГЛАСОВАНО




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
	13.09.2024г.							
443/96	Рагу с окорочками	70/130гр.	70/130г.	47,45	13,845	8,19	12,675	180,2
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	8,84	0,18	0,06	1,26	5,97
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,1	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	10,97	6,76	4,68	11,96	107,1
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	3шт.	3шт.	55,32	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	12,2	12,235	90,53	528,3
	Итого			150	24,4	24,47	181,06	1056,6

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