

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	13.05.2024г./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

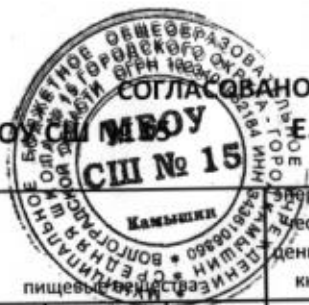
Ч.И. САДЫХОВ
Н.Н. Мустафина
А.А. Спиридонова

(Handwritten signature)

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевая ценность			Энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	7-й день	3	5	6	7	8
	14.05.2024г /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

МЕНЮ

Директор МБОУ СОШ № 15 г. П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевая ценность			
		1-4 класс	белки	жиры	углеводы	ккал
1	9-й день	3	5	6	7	8
	16.05.2024г./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 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

МЕНЮ

Директор МБОУ "Школа № 15" Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Энергетическая ценность			
	10-й день	1-4класс	белки	жиры	углевода	
	17.05.2024г./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 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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СОШ № 15 Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
	13.05.2024г.							
393/97	Колбаса вареная с соусом сметанным с томатом № 554	80/20гр.	80/20гр.	39,31	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	17,44	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	200гр.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	14,05	22,7	48,31	512,8
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	11/250г	11/250г	18,62	6,76	4,68	12	107,1
ТТК-2021г	Жаркое по домашнему с курицей	55/120г	55/120г	50,51	17,42	8,81	20,3	232,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	25,96	16,97	67,06	526,52

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ **С.П.Объедкова**

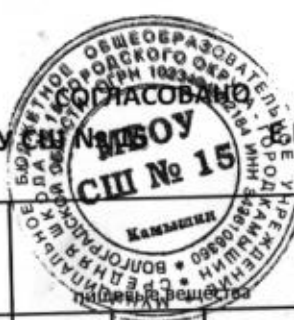
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса	Масса	цена	Составляющие			энергетическая ценность ккал
		порции	порции		белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
14.05.2024г.								
сб/96	Ежики мясные с сыром	60/12г.	60/12г.	50,38	11,1	7,81	2,97	126
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,37	3,45	1,2	28,8	140,55
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	16,525	12,385	73,97	481,25
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	13,82	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	50/20гр.	37,87	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	17,44	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	22,43	16,64	77,12	691,05

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	белки	жиры	углевода	энергетическая ценность ккал
		1-класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
	16.05.2024г.							
425/96	Оладьи печеночные с соусом №528	65/10гр.	65/10гр.	42,18	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,07	6,24	0,72	41,76	241,2
сб/96	Овощи порционные	80гр.	80гр.	5,5	0,83	0	0,833	6,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	200гр.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	23,925	10,34	96,093	623,8
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	7/250гр.	7/250гр.	15,52	6,76	4,68	11,96	107,1
679/96	Блинчики с клубничной начинкой	3шт.	3шт.	51,23	3,465	4,18	36,37	206,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200гр.	200гр.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			75	12,2	12,24	90,53	528,3

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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

№ 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
	17.05.2024г.							
443/96	Рагу с курицей	50/110г.	50/110г.	47,91	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.	3,76	3,95	4,7	27,75	169
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,49	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	18,575	12,95	70,685	466,35
138/96	Суп гороховый с картофелем и тушенкой	10/250гр.	10/250гр.	17,14	9,9	6,24	15,86	157,8
сб/96	Куриная грудка с овощами в соусе №528	60/20г.	60/20г.	42,46	26	4,8	4,7	164
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	9,53	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	43,375	20,615	78,26	672,32

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