

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15



Сон

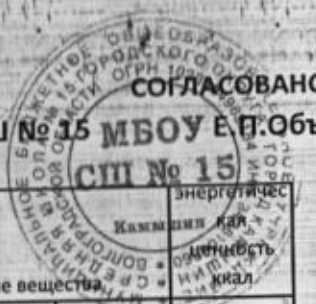
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	1-й день	3	5	6	7	8
	16.09.2024г./100,46руб./					
149/96	Каша молочная манная	220	5,75	7,25	40,8	138,3
23-97г.	Сыр	55	8,53	6,796	0,165	199,57
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
629/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	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
629/96	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 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

Сон



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	3-й день	3	5	6	7	8
	18.09.2024г./100,46руб./					
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 МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

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



СОГЛАСОВАНО
 Е.П.Объедкова
 Директор МБОУ СШ № 15

МЕНЮ
 для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				Энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	
1 4-й день			3	5	6	7	8
19.09.2024г./100,46руб./							
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	
Итого		760	34,708	16,068	61,033	570,6	
		5-11 класс					
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	
Итого		790	36,045	16,72	62,5	636,9	

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 МУПОП "Комбинат
 социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир

Н.Н.Мустафина

МЕНЮ

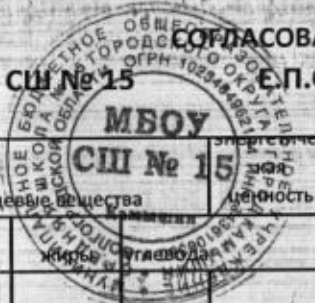
Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность
			белки	жиры	углеводы	клетчатка	
	5-й день						
	20.09.2024г./100,46р./						
		1-4класс					
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4	287,41	
с6/96	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	
	Итого	505	29,47	36,09	47,61	529,34	
		5-11класс					
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,81	7,27	316,9	
с6/96	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	
	Итого	575	36,43	49,76	51,48	558,83	



Объедкова

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

Лапшина

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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 МБОУ 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	9
16.09.2024г.								
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
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,37	0,6	3,5	3,7	48,5
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			65	14,45	26,3	44,6	533,5
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	16,93	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	50/20гр.	37,57	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	14,2	5,475	4,98	5,87	141,5
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	22,43	16,64	77,1	691,1

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 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 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
17.09.2024г.								
387/96	Печень по строгановски	50/20г.	50/20г	51,78	4,2	13,3	3,08	148,27
469/96	Макароны отварные	150гр.	150гр.	6,92	6,24	0,72	41,76	241,2
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	12,215	17,495	79,64	576,372
162/96	Суп молочный рисовый	250гр.	250гр.	16,67	4,5	4,75	18,25	135
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	210/10гр.	210/10гр	52,03	20	2	24	376
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	26,28	10,23	77,05	697,9

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 МУПОП "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

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

Handwritten signatures

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



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
	18.09.2024г.							
403/96	Плов с говядиной	30/110г.	30/110г.	51,77	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,93	0,6	3,5	3,7	48,5
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			65	23,775	12,58	79,1	530
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	8/250гр.	8/250гр.	12,76	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	39,73	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.	150гр.	16,21	3,55	4,53	15,09	115,5
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	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.

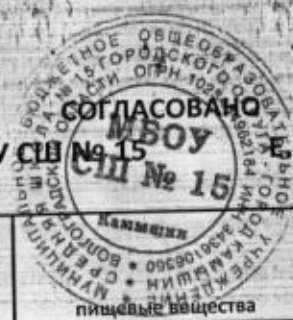
Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

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



Handwritten signature

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	
	19.09.2024г.							
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .с соусом № 553	2шт./15гр.	2шт/15гр.	60,39	14,3	20,2	35,3	866,2
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,61	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	14,9	20,2	64,3	977,4
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	30/250гр.	30/250гр.	27,66	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	33,02	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,02	6,24	0,72	41,76	241,2
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	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 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**



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
20.09.2024г.								
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	55/10гр.	55/10гр.	44,5	26	4,8	4,7	164
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	14,2	5,475	4,98	5,87	141,5
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
				65	33,25	13,255	45,37	492,4
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250гр.	14/250гр.	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	29,971	46,15	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

Лапшина