

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

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
	19.05.2025г./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 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

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



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	
	20.05.2024г /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.

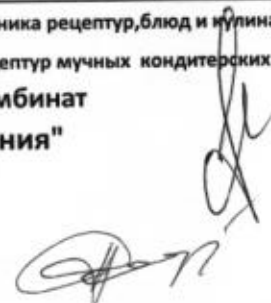
редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат
социального питания"
Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

Н.Н.Мустафина

А.А.Спиридонова



МЕНЮ

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	8-й день	3	5	6	7		8
	21.05.2024г./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 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			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	9-й день	3	5	6	7	8
	22.05.2025г./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 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/ОВЗ/



Handwritten signature

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	6-й день	3	5	6	7	8
	19.05.2025г./45руб/					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
ткк96г.	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
ткк96г.	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 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 signature

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

СОГЛАСОВАНО

МБОУ СШ № 15

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
	7-й день	3	5	6	7	8
	20.05.2025г./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

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	8-й день	3	5	6	7	8
	21.05.2025г./45руб./					
138/96	Суп гороховый	230гр.	16,03	13	15	194
7196г.	Морковь со сметаным 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 сметаным 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 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



Handwritten signature

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

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

№ 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
	22.05.2025г./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 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

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 ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
	19.05.2025г.							
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	60/10гр.	60/10гр.	29,74	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	26,31	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.	4,73	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	7/250гр	7/250гр.	19,9	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	50гр.	50гр.	25,93	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	22,8	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.	2,15	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	17,45	29,97	46,2	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

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса	Масса	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		порции	порции		белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
	20.05.2025г.							
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	235/15г.	235/15г	60,27	20	2	24	376
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,73	0,6	0	29	111,2
	Итого			69	25,6	8	60	495,2
135/96	Суп с фрикадельками	10/230гр.	10/230гр.	23,75	9,9	6,24	15,86	157,82
ттк/96	Котлета мясная с соусом №528	60/10гр.	60/10гр.	35,34	12,37	12,53	2,445	171,67
463/96	Каша гречневая вязкая	130гр.	130гр.	9,54	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.	2,15	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

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	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
	21.05.2024г.							
ТТК-2021г.	Биточки из куриной грудки с соусом №528	75/15гр.	75/15гр.	42,04	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	9,5	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,15	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	10/250гр.	10/250гр.	21,67	13	10,4	10,4	182
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/3гр.	200/3гр.	23,6	3,465	4,18	36,37	206,5
3-97г	Ватрушка с сыром	70гр.	70гр.	25	5,2	8,8	31,2	194
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,73	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
Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса	Масса	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		порции	порции		белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс					
1	2	3		4	5	6	7	8
	22.05.2025г.							
309-96г.	Минтай тушеный с овощами	50/20гр.	50/20гр.	39,33	9,01	2,81	11,64	114,07
472/96	Картофельное пюре	110гр.	110гр.	19,3	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.	2,15	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.	14,1	9,9	6,24	15,86	157,8
401/96	Гуляш из говядины	25/45гр.	25/45гр.	47,3	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	145гр.	145гр.	7,23	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.	2,15	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

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

СОГЛАСОВАНО

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
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
	22.05.2025г.							
309-96г.	Минтай тушеный с овощами	50/20гр.	50/20гр.	39,33	9,01	2,81	11,64	114,07
472/96	Картофельное пюре	110гр.	110гр.	19,3	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.	2,15	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.	14,1	9,9	6,24	15,86	157,8
401/96	Гуляш из говядины	25/45гр.	25/45гр.	47,3	12,367	12,53	2,445	171,7
464/96	Рис отварной вязкий	145гр.	145гр.	7,23	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.	2,15	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

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