



СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

**МЕНЮ**

Директор МБОУ «СШ № 15»

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	энергетическая ценность ккал			
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4класс</b>				
1	<b>1-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>20.05.2024г./100,46руб./</b>					
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
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>725</b>	<b>19,175</b>	<b>20,481</b>	<b>78,15</b>	<b>576,71</b>
		<b>5-11класс</b>				
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
628/96	Чай с лимоном	200	3,12	2,66	14,18	93,34
	<b>Итого</b>	<b>725</b>	<b>19,175</b>	<b>20,481</b>	<b>78,15</b>	<b>576,71</b>

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

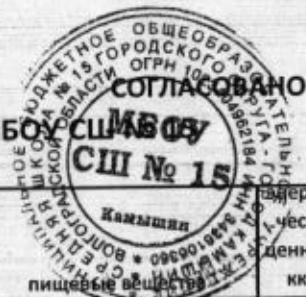
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Состав			Калорийность ккал	
			белки	жиры	углевода		
		<b>1-4класс</b>					
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8	
		<b>21.05.2024г /100,46руб./</b>					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
		<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>25,95</b>	<b>20,76</b>	<b>118,75</b>	<b>673,17</b>
		<b>5-11класс</b>					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2	
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	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
		<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>25,665</b>	<b>16,65</b>	<b>112,76</b>	<b>655,17</b>

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  
Е.П.Объедкова

**МЕНЮ**  
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		<b>1-4 класс</b>				
1	<b>3-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>22.05.2024г./100,46руб./</b>					
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
	<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>19,995</b>	<b>12,69</b>	<b>80,7</b>	<b>536</b>
		<b>5-11 класс</b>				
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
	<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>21,735</b>	<b>13,58</b>	<b>82,73</b>	<b>559,25</b>

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**

**для учащихся общеобразовательных школ**

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



*Объедкова*

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевая ценность			
			белки	жиры	углевода	энергетическая ценность
<b>5-й день</b>		<b>1-4класс</b>				
<b>24.05.2024г./100,46р./</b>						
284-96	Омлет натуральный	180	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	5,67	2,15	16,31	108,23
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>29,47</b>	<b>36,09</b>	<b>47,61</b>	<b>529,34</b>
		<b>5-11класс</b>				
284-96	Омлет натуральный	250	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	5,67	2,15	16,31	108,23
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	<b>575</b>	<b>36,43</b>	<b>49,76</b>	<b>51,48</b>	<b>558,83</b>

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

*Лапшина*  
*Фонарева*

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	энергетическая ценность ккал			
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
1	2	3		4	5	6	7	8
<b>20.05.2024г.</b>								
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	34,13	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	17,44	5,475	4,98	5,87	141,5
сб./96	Икра кабачковая	30г.	30г.	7,56	0,6	3,5	3,7	48,5
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
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,45</b>	<b>26,3</b>	<b>44,6</b>	<b>533,5</b>
136/96	Суп рисовый с картофелем и тушенкой	10/250гр	10/250гр	18,12	4,98	3,93	15,2	115,3
393/97	Колбаса вареная с соусом № 528	80/10гр.	80/10гр.	31,25	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	170гр.	170гр.	19,76	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
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>18,83</b>	<b>26,73</b>	<b>56,1</b>	<b>600,3</b>

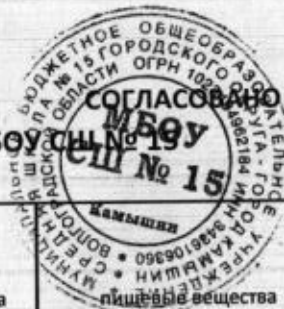
Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат социального питания"  
Повар бригадир  
Калькулятор

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

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Директор МБОУ СОШ № 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	
<b>21.05.2024г.</b>								
403/96	Плов с говядиной	30/110г.	30/110г.	51,57	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	30г.	30г.	7,56	0,6	3,5	3,7	48,5
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
<b>Итого</b>				<b>65</b>	<b>23,78</b>	<b>12,58</b>	<b>79,1</b>	<b>530</b>
138/96	Суп гороховый с картофелем и колбасой п/к.	9/250гр.	9/250гр.	13,32	9,9	6,24	15,86	157,82
401/96	Гуляш из говядины	30/50гр.	30/50гр.	49,44	12,37	12,53	2,445	171,67
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
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
<b>Итого</b>				<b>75</b>	<b>27,492</b>	<b>23,44</b>	<b>81,905</b>	<b>656,94</b>

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	2	3	4	5	6	7	8	
<b>22.05.2024г.</b>								
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .	2шт.	2шт.	55,73	14,3	20,2	35,3	866,2
585/96	Компот с изюмом	200г.	200г.	9,27	0,6	0	29	111,2
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>14,9</b>	<b>20,2</b>	<b>64,3</b>	<b>977,4</b>
162/96	Суп молочный рисовый	250гр.	250гр.	16,77	4,5	4,75	18,25	135
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	210/10гр.	210/10гр.	52,36	20	2	24	376
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>26,275</b>	<b>10,23</b>	<b>77,05</b>	<b>697,9</b>

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*

*Объедкова*

**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					
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>24.05.2024г.</b>								
309-96г.	Морской язык тушеный	85г.	85г.	41,69	9,01	2,81	11,64	114,07
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
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,11	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>16,26</b>	<b>11,265</b>	<b>52,31</b>	<b>442,47</b>
138/96	Суп фасолевый с картофелем и тушенкой	7/250гр.	7/250гр.	19,18	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-2021г.	Биточки из кур.грудки со сметанным соусом с томатом №554	75/10гр.	75/10гр.	42,29	22,6	17	0	244
464/96	Каша пшеничная вязкая	150гр.	150гр.	7,66	5,7	6,1	22,9	163,6
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
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>36,015</b>	<b>39,275</b>	<b>68,23</b>	<b>773,8</b>

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 МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар бригадир  
 Калькулятор

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

*Объедкова*