

МЕНЮ

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объеднова И.А. Борисова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	23.12.2024г./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 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

И.А. Директор МБОУ СШ № 15 *Торш* Е.П. Обьедкова И.А. Борисова



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	2-й день	3	5	6	7	8
	24.12.2024г /100,46руб./					
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
	Итого	820	25,95	20,76	118,75	673,17
		5-11класс				
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
	Итого	820	25,665	16,65	112,76	655,17

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

Лапшина

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

МЕНЮ

И.О. Директора МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова Д.Я.Борисова



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
	25.12.2024г./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 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
Е.П.Объедкова И.А.Борисова

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая
			белки	жиры	углевода	
1 4-й день						
26.12.2024г./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 ООО "Комбинат социального питания"
 Повар -бригадир
 Калькулятор

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

МЕНЮ

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова И.А.Борисова

для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
5-й день		1-4класс				
27.12.2024г./100,46р./						
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
	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
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
	Итого	575	36,43	49,76	51,48	558,83



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

для учащихся общеобразовательных школ

И.о. Директор МБОУ СШ № 15 *Тарасов* **Е.П.Объедкова** *А.И.Борисова*

СОГЛАСОВАНО



№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
		3	5	6	7	8
1	6-й день					
	28.12.2024г./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
182-200	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
182-200	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
Ч.И. САДЫХОВ
Н.Н. Мустафина
Н.Н. Мустафина
А.А. Спиридонова
А.А. Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

И.а. Директор МБОУ СШ № 15 *Е.П.Объедкова* И.А. Борисова



МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	1-й день	3	5	6	7	8
	23.12.2024г./45руб/					
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	12,65	5,25	12,3	194
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	480	19,825	14,425	59,85	503,1
		5-11 класс				
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	13,75	5,7	13,3	210
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	500	20,925	14,875	60,91	519,1

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

Handwritten signature

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15 *Е.П.Объедкова* И.А. БОРИСОВА



МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
2-й день		3	5	6	7	8
24.12.2024г./45руб./						
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	13,25	12,5	22	219,25
182/2000	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
Итого		480	15,025	16,28	45	364,75
		5-11класс				
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	14,4	13,58	23,98	238,31
182/2000	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
сб./96	Сок	200гр.	0,4	0,4	9,8	42
Итого		500	16,175	17,36	46,98	383,81

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова И.А.Борисова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	3-й день	3	5	6	7	8
	25.12.2024г./45руб./					
сб./96	Суп сырный	230гр	8,65	10,83	17,23	192,64
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	0,84	0,09	4,98	22
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	560	11,265	14,7	80,01	504,14
		5-11класс				
сб./96	Суп сырный	250гр	9,4	11,77	148,72	209,39
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	0,735	0,078	4,357	19,25
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
585/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	570	11,91	15,62	210,877	518,14

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

И.А.Барисова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	4-й день	3	5	6	7	8
	26.12.2024г./45руб./					
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	520	14,35	5,15	50,9	466,9
		5-11класс				
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	540	14,62	5,389	52,1	477,9

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"

Ч.И.САДУХОВ

Повар -бригадир
Калькулятор

Н.Н.Мустафина
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

И.о. Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

А.А.Борисова



№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	5-й день	3	5	6	7	8
	27.12.2024г. /45 руб./					
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	183,25
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50гр.	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	580	15,325	17,725	55	397,55
		5-11класс				
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	96,8
	Итого	600	16,475	18,975	56,3	413,5

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

СОГЛАСОВАНО

И. о. Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объеднова

И. о. Директор МБОУ СШ № 15

А.А.Борисова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
		1-4класс				
1	6-й день	3	5	6	7	8
	28.12.2024г./45руб/					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-200	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
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-200	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



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

И.а. Директор МБОУ СШ № 15 *Е.П.Объедкова* И.А. Борисова

для учащихся общеобразовательных школ

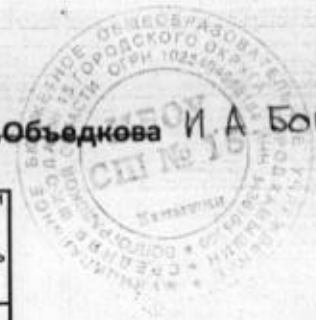
№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
		1-4класс	5-11класс		5	6	7	8
23.12.2024г.								
393/97	Сосиски отварные с соусом №528	100/20гр	100/20гр	36,61	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	165гр.	165гр.	22,28	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	13,85	22,8	40,9	485
136/96	Суп рисовый с картофелем	250гр.	250гр.	12,68	4,98	3,93	15,2	115,3
444/96	Куры тушеные в соусе №528	50/20гр.	50/20гр.	38,81	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	17,4	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

В.Т. Лапшина

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



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15 *Трофим* Е.П.Объедкова *И.А. Борисова*

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
24.12.2024г.								
387/96	Печень по строгановски	45/20г.	45/20г	46,41	4,2	13,3	3,08	148,27
469/96	Макароны отварные	150гр.	150гр.	12,48	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	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.	18,34	4,5	4,75	18,25	135
664/96	Пельмени со сметанным соусом № 553	200/10гр.	200/10гр	50,55	20	2	24	376
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	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 ООО "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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

Лапшина



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

СОГЛАСОВАНО
 И.о. Директора МБОУ СШ № 15 *Топты* Е.П.Объедкова И.А.Борисова



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
25.12.2024г.								
403/96	Плов с говядиной	30/115г.	30/115г.	52,14	21,4	5,6	40,6	294,6
сб./96	Икра кабачковая	25г.	25г.	6,75	0,6	3,5	3,7	48,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	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	12/250гр.	12/250гр.	16,92	3,25	2,5	22	119,25
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	41,49	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	100гр.	100гр.	10,48	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	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 ООО "Комбинат социального питания"
 Повар бригадир
 Калькулятор

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

СОГЛАСОВАНО
ПЛАТНОЕ МЕНЮ

И.о. Директора МБОУ СШ № 15 *Трпф* - Е.П.Объедкова *И.А.Борисова*



для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции		цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	5-11класс		белки	жиры	углевода	
1	2	3		4	5	6	7	8
26.12.2024г.								
сб./96	Блинчики с ветчиной и сыром п/ф .с соусом № 553	2шт./15гр.	2шт/15гр.	60,57	14,3	20,2	35,3	866,2
585/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,43	0,6	0	29	111,2
	Итого			65	14,9	20,2	64,3	977,4
132/96	Суп овощной с колбасой п/копченой	22/250гр.	22/250гр.	24,28	4,42	7,54	12,42	136,35
423/96	Тефтели в соусе №528	85/30гр.	85/30гр.	33,79	6,6	14,34	22,24	236,6
469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	150гр.	10,82	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	19,035	26,08	111,22	801,1

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюды 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

Handwritten signature

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

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО

И.о. Директора МБОУ СШ № 15 *Тарасов* Е.П.Объедкова И.А. Боркисова



№ 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
27.12.2024г.								
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.	50/10гр.	41,49	26	4,8	4,7	164
472/96	Картофельное пюре	130гр.	130гр.	17,4	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	33,25	13,255	45,37	492,4
110/96	Борщ из свежей капусты с картофелем и тушенкой	250гр.	250гр.	16,22	3,6	7,176	5,24	99,08
393/97	Сосиски отварные	100гр.	100гр.	36,61	6,6	14,34	0,24	156,6
472/96	Картофельное пюре	120гр.	120гр.	16,06	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,06	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 ООО "Комбинат социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

Handwritten signature

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