

УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15  
БЕРЛИМ Л.И.

**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**

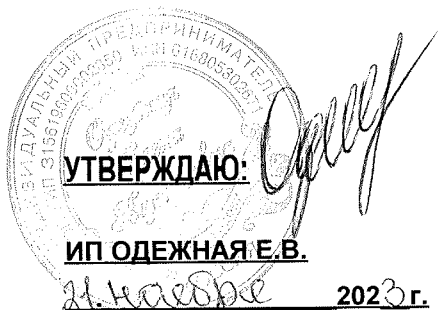
№ сб.реп	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
<b>ЗАВТРАК 1-4 класс</b>						
173	Каша молочная овсяная с маслом и сахаром	200	7	9	33	240
14	Масло сливочное	10	-	8	-	75
15	Сыр Российский	20	5	6	-	71
376	Чай с сахаром	200	2	1	22	79
	Фрукты свежие (яблоко)	80	1	1	8	38
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>82</b>	<b>601</b>
<b>ОБЕД 1-4 класс</b>						
70/71	Овощи по сезону	60	1	-	3	10
82	Борщ с капустой и картоф.	200	3	6	19	128
295	Люля из курицы	100	14	12	2	199
171	Гречка отв с/м и морковью	150	4	7	31	191
349	Компот из смеси сухофрукт	180	1	1	26	101
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>750</b>	<b>28</b>	<b>27</b>	<b>108</b>	<b>767</b>

**ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

173	Каша молочная овсяная с маслом и сахаром	220	8	10	36	264
14	Масло сливочное	10	-	8	-	75
15	Сыр Российский	20	5	6	-	71
376	Чай с сахаром	200	2	1	22	79
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	<b>Итого</b>	<b>490</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>77</b>	<b>587</b>

**ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

70/71	Овощи по сезону	60	1	-	3	10
82	Борщ с капустой и картоф.	200	3	6	19	128
295	Люля из курицы	100	14	12	2	199
171	Гречка отв с/м и морковью	150	4	7	31	191
349	Компот из смеси сухофрукт	180	1	1	26	101
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>750</b>	<b>28</b>	<b>27</b>	<b>108</b>	<b>767</b>



**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**

№ сб.рец	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
<b>ЗАВТРАК 1-4 класс</b>						
210	Омлет натуральный с помидорами	180	12	13	7	183
338	Фрукты свежие	100	2	1	22	100
382	Какао с молоком	200	5	5	28	170
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>76</b>	<b>551</b>
<b>ОБЕД 1-4 класс</b>						
табл	Горошек зеленый (конс)	60	1	-	5	32
102	Суп картофельный с горохом	200	5	10	19	112
285	Макаронник с мясом	220	14	14	28	358
350	Кисель фруктовый	200	2	-	21	155
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>740</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>100</b>	<b>795</b>

**ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

210	Омлет натуральный с помидорами	180	12	13	7	183
338	Фрукты свежие	120	2	1	26	120
382	Какао с молоком	200	5	5	28	170
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>571</b>

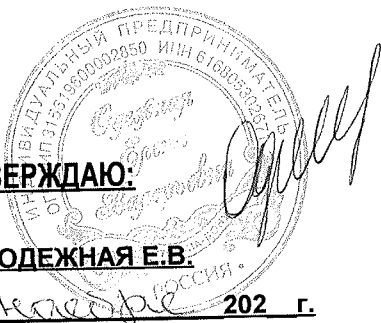
**ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

табл	Горошек зеленый (конс)	60	1	-	5	32
102	Суп картофельный с горохом	200	5	10	19	112
285	Макаронник с мясом	220	14	14	28	358
350	Кисель фруктовый	200	2	-	21	155
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>740</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>100</b>	<b>795</b>

**УТВЕРЖДАЮ:**

**ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.**

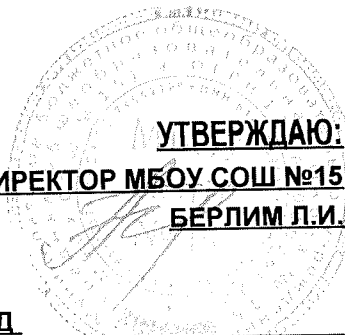
*Е.В. Одежная* 202 г.



**УТВЕРЖДАЮ:**

**ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15**

**БЕРЛИМ Л.И.**



**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**

№ сб.репс	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
<b>ЗАВТРАК 1-4 класс</b>						
173	Каша гречневая молочная вязкая с маслом и сахаром	200	10	6	32	167
14	Масло сливочное	10	-	8	-	75
15	Сыр Российский	20	5	6	-	71
	Печенье сахарное	40	3	5	27	157
377	Чай с сахаром и лимоном	200	1	2	9	42
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>87</b>	<b>610</b>
<b>ОБЕД 1-4 класс</b>						
	Икра кабачковая	60	-	4	5	55
98	Суп Крестьянский с крупой	200	5	5	7	88
267	Шницель натуральный рубл	100	12	11	3	264
302	Перловка отв с маслом	150	6	4	27	170
349	Компот из смеси сухофрукт	180	1	1	26	101
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>750</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>95</b>	<b>816</b>

**ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

173	Каша гречневая молочная вязкая с маслом и сахаром	220	11	7	35	184
14	Масло сливочное	15	-	12	-	113
15	Сыр Российский	25	6	8	-	89
	Печенье сахарное	40	3	5	27	157
377	Чай с сахаром и лимоном	200	1	2	9	42
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>24</b>	<b>35</b>	<b>90</b>	<b>683</b>

**ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

	Икра кабачковая	60	-	4	5	55
98	Суп Крестьянский с крупой	200	5	5	7	88
267	Шницель натуральный рубл	100	12	11	3	264
302	Перловка отв с маслом	150	6	4	27	170
349	Компот из смеси сухофрукт	180	1	1	26	101
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>750</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>95</b>	<b>816</b>

УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.

22. ноября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15

БЕРЛИМ Л.И.

**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**

№ сб.рец	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
<b>ЗАВТРАК 1-4 класс</b>						
173	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом и сахаром	200	7	7	29	220
15	Сыр Российский	20	5	6	-	71
14	Масло сливочное	10	-	8	-	75
	Пряник	40	2	3	27	119
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
376	Чай с сахаром	200	2	1	22	79
	<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>19</b>	<b>26</b>	<b>97</b>	<b>662</b>
<b>ОБЕД 1-4 класс</b>						
табл	Кукуруза сладкая (конс)	60	2	1	8	46
108	Суп картофель с клецками	200	5	2	18	117
259	Жаркое по-домашнему	200	21	16	20	237
349	Компот из смеси сухофрукт	200	1	1	29	112
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>720</b>	<b>34</b>	<b>21</b>	<b>102</b>	<b>705</b>

**ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

173	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом и сахаром	220	8	8	32	242
15	Сыр Российский	25	6	8	-	89
14	Масло сливочное	10	-	8	-	75
	Пряник	40	2	3	27	119
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
376	Чай с сахаром	200	2	1	22	79
	<b>Итого</b>	<b>535</b>	<b>21</b>	<b>29</b>	<b>100</b>	<b>702</b>

**ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

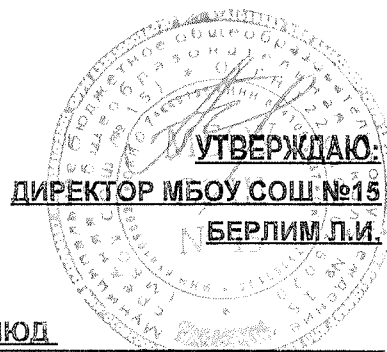
табл	Кукуруза сладкая (конс)	60	2	1	8	46
108	Суп картофель с клецками	200	5	2	18	117
259	Жаркое по-домашнему	200	21	16	20	237
349	Компот из смеси сухофрукт	200	1	1	29	112
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>720</b>	<b>34</b>	<b>21</b>	<b>102</b>	<b>705</b>



УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.

24 ноября 2023г.



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15

БЕРЛИМ Л.И.

**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**

№ сб.рец	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
<b>ЗАВТРАК 1-4 класс</b>						
21/29	Бургер с куриной котлетой	250	18	21	61	460
338	Фрукты свежие	80	1	1	8	38
379	Кофейный нап с молоком	180	3	3	13	89
	<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>82</b>	<b>587</b>
<b>ОБЕД 1-4 класс</b>						
70/71	Овощи по сезону	60	1	-	3	10
82	Борщ с капустой и картоф.	200	3	6	19	128
279	Тефтели с соусом	100	16	6	9	139
315	Овощи отварные с маслом	150	4	8	19	146
342	Компот из фруктов или сухофрук	180	-	-	25	117
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>750</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>102</b>	<b>708</b>

**ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

21/29	Бургер с куриной котлетой	250	18	21	61	460
338	Фрукты свежие	100	1	1	10	48
379	Кофейный нап с молоком	200	3	3	14	99
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>85</b>	<b>607</b>

**ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ.**

70/71	Овощи по сезону	60	1	-	3	10
82	Борщ с капустой и картоф.	200	3	6	19	128
279	Тефтели с соусом	100	16	6	9	139
315	Овощи отварные с маслом	150	4	8	19	146
342	Компот из фруктов или сухофрук	180	-	-	25	117
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	<b>Итого</b>	<b>750</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>102</b>	<b>708</b>