

УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.

4. декабря 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15

БЕРЛИМ Л.И.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ сб.реци	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
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
	Итого	510	19	26	97	662

ОБЕД 1-4 класс

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
	Итого	720	34	21	102	705

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
	Итого	535	21	29	100	702

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
	Итого	720	34	21	102	705

УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОЛЕЖНАЯ Е.В.

8 декабря 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №16

БЕРЛИМ Д.И.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ сб.реп.	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
21/29	Бургер с куриной котлетой	250	18	21	61	460
338	Фрукты свежие	80	1	1	8	35
379	Кофейный напиток с молоком	180	3	3	13	89
	Итого	510	22	25	82	587
ОБЕД 1-4 класс						
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	145
342	Компот из фруктов или сухофрук	180	-	-	25	117
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	750	29	21	102	708

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 напиток с молоком	200	3	3	14	99
	Итого	550	22	25	85	607

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
	Итого	750	29	21	102	708

УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖНАЯ БИ

И. директор 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15

БЕЛ ПИМ ДИ

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

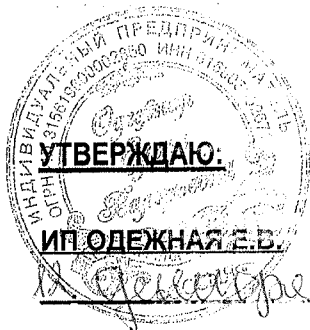
№ сб.рец	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
173	Каша гречневая молочная вязкая с маслом и сахаром	200	10	6	32	167
14	Масло сливочное	10	-	8	-	75
15	Сыр Российский	20	5	6	-	71
	Печенье сахарное	40	3	5	27	157
377	Чай с сахаром и лимоном	200	1	2	9	42
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	Итого	510	22	28	87	610
ОБЕД 1-4 класс						
	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
	Итого	750	29	26	95	816

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
	Итого	540	24	35	90	683

ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

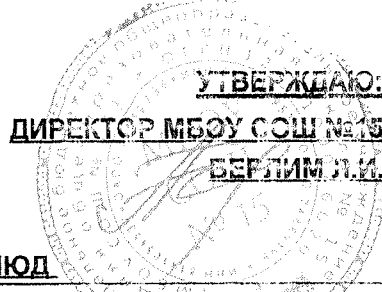
	Икра кабачковая	60	-	4	5	55
98	Суп Крестьянский с крупой	200	5	5	7	88
267	Шницель натуральный рубл	100	12	11	3	264
302	Перловка отв с маслом	150	6	4	27	170
349	Компот из смеси сухофрукт	180	1	1	26	101
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	750	29	26	95	816



УТВЕРЖДАЮ:

ИПОДЕЖНАЯ Е.В.

15 сентября 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
ЗАВТРАК 1-4 класс						
223	Пудинг из творога со сметаной	150	16	12	19	198
	Фрукты свежие	100	1	3	13	52
382	Какао с молоком	200	5	5	28	170
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	92
	Итого	490	25	21	84	518
ОБЕД 1-4 класс						
75	Икра свекольная	60	1	4	7	68
113	Суп-лапша домашняя	200	6	6	19	148
293	Голень куриная запеченая	100	16	9	1	143
313	Картофель по-деревенски	150	6	6	20	171
342	Компот из фруктов или сухофрук	200	-	-	28	130
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	770	34	26	102	798

ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

223	Пудинг из творога со сметаной	170	18	14	22	224
	Фрукты свежие	100	1	3	18	52
382	Какао с молоком	200	5	5	28	170
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	123
	Итого	520	28	23	92	569

ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

75	Икра свекольная	60	1	4	7	68
113	Суп-лапша домашняя	200	6	6	19	148
293	Голень куриная запеченая	100	16	9	1	143
313	Картофель по-деревенски	150	6	6	20	171
342	Компот из фруктов или сухофрук	200	-	-	28	130
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	770	34	26	102	798

УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.

13 декабря 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
ЗАВТРАК 1-4 класс						
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
	Итого	510	19	26	97	662
ОБЕД 1-4 класс						
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
	Итого	720	34	21	102	705

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
	Итого	535	21	29	100	702

ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

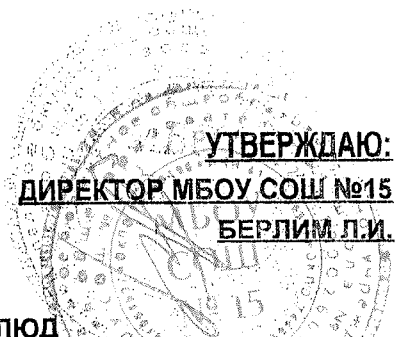
табл	Кукуруза сладкая (конс)	60	2	1	8	46
108	Суп картофель с клецками	200	5	2	18	117
259	Жаркое по-домашнему	200	21	16	20	237
349	Компот из смеси сухофрукт	200	1	1	29	112
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	720	34	21	102	705



УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.

11. сентября 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15

БЕРЛИМ Л.И.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ сб.рец	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
285	Макаронник с мясом	220	14	14	28	358
70/71	Овощи по сезону	60	1	-	3	10
379	Кофейный нап с молоком	180	3	3	13	89
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	Итого	500	21	18	63	555
ОБЕД 1-4 класс						
47	Салат из квашеной капусты	60	1	1	3	26
99	Суп из овощей	200	6	4	11	98
295	Котлета куриная	100	18	1	7	114
171	Пшеничная отв с маслом	150	6	6	33	196
342	Компот из фруктов или сухофрук	180	-	-	28	130
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	750	36	13	109	702

ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

285	Макаронник с мясом	220	14	14	28	358
70/71	Овощи натуральные	80	1	-	4	13
379	Кофейный нап с молоком	200	3	3	14	99
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	123
	Итого	550	22	18	70	593

ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

47	Салат из квашеной капусты	60	1	1	3	26
99	Суп из овощей	200	6	4	11	98
295	Котлета куриная	100	18	1	7	114
171	Пшеничная отв с маслом	150	6	6	33	196
342	Компот из фруктов или сухофрук	180	-	-	28	130
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	750	36	13	109	702

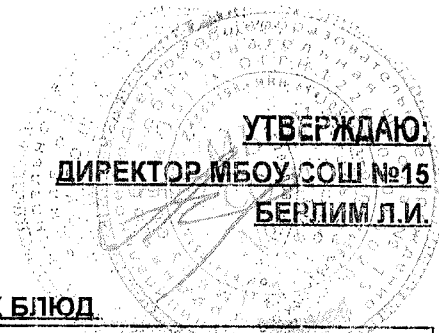


УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.

15 декабря 2023 г.

Однорука



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МБОУ СОШ №15

БЕРЛИМ Л.И.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

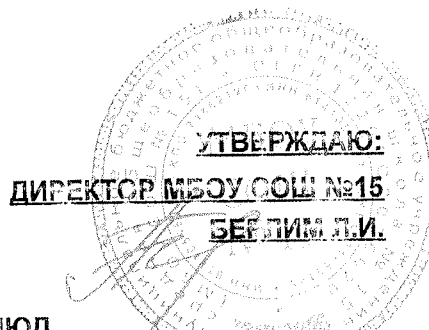
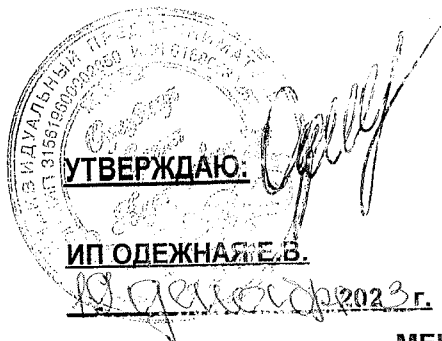
№ сб.рец	Наименование блюда	Вес/объем г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
224	Запеканка с фруктой	200	22	13	29	236
	Печенье овсяное	40	4	5	25	162
	Фрукты свежие	80	1	1	8	38
377	Чай с сахаром и лимоном	200	1	2	9	42
	Итого	520	28	21	71	473
ОБЕД 1-4 класс						
45	Салат из свежей капусты	60	1	3	4	48
102	Суп картофель с бобовыми	200	8	2	12	102
291	Плов из птицы	220	18	15	37	359
349	Компот из смеси сухофрукт	200	1	1	29	112
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	740	33	22	109	759

ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

224	Запеканка с фруктой	220	24	14	32	260
	Печенье овсяное	40	4	5	25	162
	Фрукты свежие	100	1	1	10	48
377	Чай с сахаром и лимоном	200	1	2	9	42
	Итого	560	30	22	76	512

ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

45	Салат из свежей капусты	60	1	3	4	48
102	Суп картофель с бобовыми	200	8	2	12	102
291	Плов из птицы	220	18	15	37	359
349	Компот из смеси сухофрукт	200	1	1	29	112
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	740	33	22	109	759



МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ сб.рец	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
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
	Итого	520	22	20	76	551
ОБЕД 1-4 класс						
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
	Итого	740	27	25	100	795

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
	Итого	540	22	20	80	571

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
	Итого	740	27	25	100	795

УТВЕРЖДАЮ:

ИП ОДЕЖДА

2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №15

БЕРЛИН И.И.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

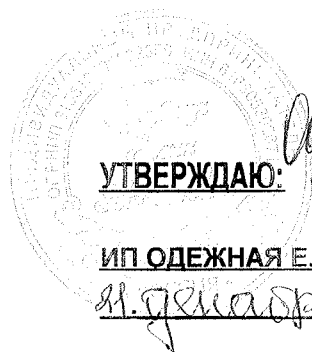
№ сб.рец	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
173	Каша гречневая молочная вязкая с маслом и сахаром	200	10	6	32	167
14	Масло сливочное	20	-	3	-	73
15	Сыр Российский	20	5	6	-	71
	Печенье сахарное	40	3	5	27	157
377	Чай с сахаром и лимоном	200	1	2	9	42
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	Итого	510	22	28	87	610
ОБЕД 1-4 класс						
	Икра кабачковая	60	-	4	5	55
98	Суп Крестьянский с крупой	200	5	5	7	88
267	Шницель на уральный 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
	Итого	750	29	26	95	816

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	20	-	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
	Итого	540	24	35	90	683

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
	Итого	750	29	26	95	816


УТВЕРЖДАЮ:
 ИП ОДЕЖНАЯ Е.В.
 Я. Демидова 2023г.


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

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

№ сб.рец	Наименование блюда	Выход г	Энергетическая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
ЗАВТРАК 1-4 класс						
181	Каша молочная манная с/м	200	6	6	31	196
209	Яйцо вареное	40	6	6	-	78
	Икра кабачковая (конс)	60	-	4	5	55
376	Чай с сахаром	200	2	1	22	79
	Хлеб пшеничный	40	3	1	19	98
	Итого	540	17	18	77	506

ОБЕД 1-4 класс						
47	Салат из квашеной капусты	60	1	1	3	26
96	Рассольник Ленинградский	200	3	6	18	110
234	Биточек рыбный	100	11	4	7	97
304	Рис с овощами "Ризотто"	150	4	8	28	214
349	Компот из смеси сухофрукт	200	1	1	29	112
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	770	25	21	112	697

ЗАВТРАК ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

181	Каша молочная манная с/м	220	7	7	34	216
209	Яйцо вареное	40	6	6	-	78
	Икра кабачковая (конс)	60	-	4	5	55
376	Чай с сахаром	200	2	1	22	79
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	123
	Итого	570	19	19	85	551

ОБЕД ДЛЯ КАТЕГОРИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЕМЕЙ, ОВЗ И МОБИЛИЗОВАННЫХ

47	Салат из квашеной капусты	60	1	1	3	26
96	Рассольник Ленинградский	200	3	6	18	110
234	Биточек рыбный	100	11	4	7	97
304	Рис с овощами "Ризотто"	150	4	8	28	214
349	Компот из смеси сухофрукт	200	1	1	29	112
	Хлеб пшеничный йодирован	40	3	1	19	98
	Хлеб ржаной	20	2	-	8	40
	Итого	770	25	21	112	697