

ООО "СОП"



Директор МБОУ "СОШ №15 с углубленным изучением отдельных предметов ЗМР РТ" имени Героя Советского Союза Н.Н.Алтынова  
Яруллина Г.М.

**Меню**  
**Столовая СОШ №15**  
**на 28 ноября 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1**

**Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	54-40	15.35	10.43	20.65	238
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0	0	9.98	40
Хлеб Сельский	035	2-49	1.92	0.35	15.75	108
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-00	2.17	5.4	20.85	141
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>67</b>	<b>527</b>

**Меню: Комплекс №2**

**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	46-70	12.28	10.72	11.69	205
Рис отварной	180	18-10	4.4	7.26	40.77	256
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	4-40	0.24	0.05	15.16	59
Хлеб Сельский	023	1-80	1.26	0.23	10.35	71
Булочка Домашняя (с сахаром)	050	4-80	3.52	6.45	27.99	185
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>106</b>	<b>776</b>

**Меню: Комплекс №4**

**Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	54-40	15.35	10.43	20.65	238
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-00	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб Сельский	040	3-23	2.2	0.4	18	124
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-00	2.17	5.4	20.85	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>75</b>	<b>562</b>

**Меню: Комплекс №5**

**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Макаронные изделия отварные	100	5-40	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0	0	9.98	40
Батон	018	1-10	1.29	0.44	8.66	45
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>210</b>

**Меню: Комплекс №6**

**Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и МОБ - Завтрак**

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	54-40	15.35	10.43	20.65	238
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0	0	9.98	40
Хлеб Сельский	035	2-49	1.92	0.35	15.75	108
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-00	2.17	5.4	20.85	141

**Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и МОБ - Обед**

Суп картофельный "Рисовое зернышко" с зеленью, 250/2	252	11-30	2.07	2.75	19.76	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	4-40	0.24	0.05	15.16	59
Хлеб Сельский	026	2-09	1.43	0.26	11.7	81
Ватрушка с творогом	075	19-40	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Комплекс №6</b>		<b>101-38</b>	<b>31</b>	<b>25</b>	<b>143</b>	<b>987</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

ООО "СОП"



М.П. директор МБОУ "СОШ №15 с углубленным изучением отдельных предметов ЗМР РТ" имени Героя Советского Союза Н.Н.Алтынова  
Яруллина Г.М.

**МЕНЮ**  
**Столовая СОШ №15**  
**на 28 ноября 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1**

*Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов*

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	54-40	15.35	10.43	20.65	238
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0	0	9.98	40
Хлеб Сельский	035	2-49	1.92	0.35	15.75	108
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-00	2.17	5.4	20.85	141
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>67</b>	<b>527</b>

**Меню: Комплекс №2**

*Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов*

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	46-70	12.28	10.72	11.69	205
Рис отварной	180	18-10	4.4	7.26	40.77	256
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	4-40	0.24	0.05	15.16	59
Хлеб Сельский	023	1-80	1.26	0.23	10.35	71
Булочка Домашняя (с сахаром)	050	4-80	3.52	6.45	27.99	185
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>106</b>	<b>776</b>

**Меню: Комплекс №4**

*Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей*

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	54-40	15.35	10.43	20.65	238
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-00	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб Сельский	040	3-23	2.2	0.4	18	124
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-00	2.17	5.4	20.85	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>75</b>	<b>562</b>

**Меню: Комплекс №5**

*Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)*

Макаронные изделия отварные	100	5-40	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0	0	9.98	40
Батон	018	1-10	1.29	0.44	8.66	45
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>210</b>

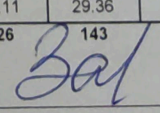
**Меню: Комплекс №6**

*Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и МОБ - Завтрак*

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	54-40	15.35	10.43	20.65	238
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0	0	9.98	40
Хлеб Сельский	035	2-49	1.92	0.35	15.75	108
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-00	2.17	5.4	20.85	141

*Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и МОБ - Обед*

Суп картофельный "Рисовое зернышко" с зеленью, 250/2	252	11-30	2.07	2.75	19.76	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	4-40	0.24	0.05	15.16	59
Хлеб Сельский	026	2-09	1.43	0.26	11.7	81
Ватрушка с творогом	075	19-40	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Комплекс №6</b>		<b>101-38</b>	<b>31</b>	<b>26</b>	<b>143</b>	<b>987</b>

Зав. производством: 

Калькулятор: Согласовано по телефону

ООО "СОП"



**МЕНЮ**  
**Столовая СОШ №15**  
**на 28 ноября 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1**

*Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов*

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	15.35	10.43	20.65	238
Чай полусладкий, 200/10	210	0	0	9.98	40
Хлеб Сельский	035	1.92	0.35	15.75	108
Печенье формовое, 2 шт.	030	2.17	5.4	20.85	141
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>64-19</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>67</b>	<b>527</b>

**Меню: Комплекс №2**

*Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов*

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	12.28	10.72	11.69	205
Рис отварной	180	4.4	7.26	40.77	256
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	0.24	0.05	15.16	59
Хлеб Сельский	023	1.26	0.23	10.35	71
Булочка Домашняя (с сахаром)	050	3.52	6.45	27.99	185
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>75-80</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>106</b>	<b>776</b>

**Меню: Комплекс №4**

*Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей*

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	15.35	10.43	20.65	238
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб Сельский	040	2.2	0.4	18	124
Печенье формовое, 2 шт.	030	2.17	5.4	20.85	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>67-63</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>75</b>	<b>562</b>

**Меню: Комплекс №5**

*Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)*

Макаронные изделия отварные	100	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий, 200/10	210	0	0	9.98	40
Батон	018	1.29	0.44	8.66	45
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>210</b>

**Меню: Комплекс №6**

*Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и МОБ - Завтрак*

Картофель тушеный с филе птицы рубленным с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 200/25	225	15.35	10.43	20.65	238
Чай полусладкий, 200/10	210	0	0	9.98	40
Хлеб Сельский	035	1.92	0.35	15.75	108
Печенье формовое, 2 шт.	030	2.17	5.4	20.85	141

*Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и МОБ - Обед*

Суп картофельный "Рисовое зернышко" с зеленью, 250/2	252	2.07	2.75	19.76	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	0.24	0.05	15.16	59
Хлеб Сельский	026	1.43	0.26	11.7	81
Ватрушка с творогом	075	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Комплекс №6</b>	<b>101-38</b>	<b>31</b>	<b>26</b>	<b>143</b>	<b>987</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

*(Handwritten signatures and initials)*