

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

**Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева**

**СОГЛАСОВАНО**



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>15-й День</b>		3	5	6	7	8
	<b>02.02.2024г. /45 руб./</b>						
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	13,15	14,25	15	15	183,3
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	24,2	96,8
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>15,325</b>	<b>17,725</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>397,6</b>
	<b>5-11класс</b>						
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	14,3	15,5	16,3	16,3	199,2
сб.96г.	Морковь со сметаным соусом	100гр.	0,8	0,1	2,6	2,6	14
182/200	Булочка	50 гр	1,375	3,375	13,2	13,2	103,5
591/96	Кисель	200гр.	0	0	24,2	24,2	96,8
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>16,475</b>	<b>18,975</b>	<b>56,3</b>	<b>56,3</b>	<b>413,5</b>

**Диретор МУПОП "Комбинат социального питания"**

**Повар бригадир**

**Калькулятор**

**Ч.И.САДЫХОВ**

**С.В.Филимонова**

**А.А.Спиридонова**

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.