

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	<b>6-й день</b>	3	5	6	7	8
	<b>09.01.2024г./45руб/</b>					
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	580	9,065	15,68	74,8	544,75
	<b>5-11 класс</b>					
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200
ТТК96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186
	<b>Итого</b>	600	9,295	16,21	76,3	561,5

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 МУПОП "Комбинат  
социального питания"  
Повар-бригадир  
Калькулятор**

**Ч.И. Садыхов  
С.В. Филимонова  
А.А. Спиридонова**