



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6
С.Ю. Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
						белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8		
	10.12.2024г.								
153/96	Суп гречневый с картофелем с тушенкой	9/250гр.			16,77	13	10,4	10,4	182
403/96	Плов с говядиной	25/150гр.			47,17	21,4	5,6	40,6	294,6
685-96	Пирожок сдобный с повидлом	60гр.			9	14,23	10,37	33,9	286,7
628/96	чай с сахаром	200гр.			2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого				75	49,03	26,47	107	846,7
387/96	Печень по строгановски	45/20г.			46,41	4,2	13,3	3,08	148,3
469/96	Макароны отварные	180гр.			12,48	6,24	0,72	41,8	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50 гр.			4,05	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	чай с сахаром	200гр.			2,06	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого				65	12,215	17,495	79,64	576,37

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.

Директор ООО "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И. Садыхов

С.В. Филимонова

А.А. Спиридонова