

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	энергетическая ценность		
					пищевые вещества	жир	углевод
1	2	3	4	5	6	7	8
	10.09.2024г.						
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	8/250гр.		12,76	3,25	2,5	22
сб/96	Филе куриное тушеное в соусе №528	50/10гр.		39,73	26	4,8	4,7
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.		16,21	3,55	4,53	15,1
182/2000	Булочка Молочная	50гр.		4,1	1,375	3,375	13,2
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,2	0,4	0,1	21,6
	Итого			75	34,575	15,305	58,565
664/96	Вареники с творогом и сметанным соусом №553	170/10г.		62,8	19,78	11,82	59,77
628/96	Чай с сахаром	200гр.		2,2	0,4	0,1	21,6
	Итого			65	20,18	11,92	81,37

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