

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	4-й день	1-4 класс				
439/96	12.12.2024г./100,46руб./	100	29,1	4,2	0,3	148,2
553/96	Птица отварная	20	0,6	1,52	5,9	61,16
469/96	Соус белый	150	2,1	4,6	8,5	81,7
сб.96г.	Макаронные изделия отварные	40	0,733	1,873	1,733	50,66
182-2000	Зеленый горошек консервированный	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Булочка	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Чай	200	0,4	0,4	9,8	42
	Сок	760	34,708	16,068	61,033	570,62
	Итого	5-11 класс				
439/96	Птица отварная	110	30,2	4,4	0,5	158,2
553/96	Соус белый	20	0,6	1,52	5,9	61,16
469/96	Макаронные изделия отварные	180	2,52	5,52	10,2	150,6
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	790	36,045	16,72	62,5	636,86

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир

С.В.Филимонова

Калькулятор

А.А.Спиридонова

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.