

**МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ/овз/

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность в ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>10-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>12.01.2024г. /45 руб./</b>						
136/96	Суп пшеничный	230гр.	2,1	5	8,25	197,5	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	530	13,22	22,16	78,23	674,8	
		<b>5-11класс</b>					
136/96	Суп пшеничный	250гр.	2,28	5,43	8,96	214,7	
ТТК-202	Булочка с шоколадом	100гр.	8	14,5	55,8	384	
762-97	Чай с лимоном	200гр.	3,12	2,66	14,18	93,34	
	<b>Итого</b>	550	13,4	22,59	78,94	692	

Директор МУПОП "Комбинат  
социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Дашкина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.