

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6
С.Ю. Скуряева

ПЛАТНОЕ МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	5-11кл.	4	5	6	7	8
	12.09.2024г.							
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.	15/250г.	21,4	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	60/20гр.	60/20гр.	39,28	14,88	6,24	11,3	161,4
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	8,02	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	28,15	10,685	95,86	645
387/96	Печень по строгановски	50/20г.	50/20г.	51,78	4,2	13,3	3,08	148,3
469/96	Макароны отварные	150гр.	150гр.	6,92	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50 гр.	4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,2	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	12,215	17,495	79,64	576,37

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 МУОП "Комбинат
социального питания"
Повар бригадир
Калькулятор

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