

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряева

СОГЛАСОВАНО

МБОУ СШ № 6

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	1-4класс	5-11кл.	4	5	6	7
	13.12.2024г.							8
138/96	Суп фасолевый с картофелем	240гр.		12,68	5,94	12,7	10,53	179,3
ТТК-202	Наггетсы куриные	100гр.		42,83	10,2	4,25	21,25	247,35
472/96	Картофельное пюре	100гр.		13,38	5,48	4,98	5,87	141,5
182/200	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			75	23,39	25,41	72,45	755,05
ТТК-202	Котлета из куриной грудки "Сюрприз"	70/15/10г		49,3	10,2	4,25	21,25	247,35
463/96	Каша гречневая вязкая	140гр.		9,59	5,2	0,6	34,8	201
182/200	Булочка Молочная	50гр.		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	17,18	8,325	90,85	635,25

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

Директор ООО "Комбинат социального питания"

Повар бригадир
Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова
А.А.Спиридонова