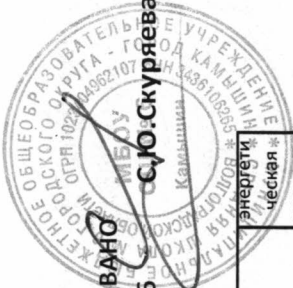


МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и овз

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6
С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	ккал	
1	12-й день	3	5	6	7	8	
	13.02.2024г /100,46 руб./						
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,95	20,76	118,75	673,17	
		5-11класс					
сб/96	Фрикадельки мясные	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	20	0,92	3,4	4,64	28,2	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
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./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	Итого	820	25,665	16,65	112,76	655,17	

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

Директор МУЛОП "Комбинат социального питания"

Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Филимонова
 А.А.Спиридонова