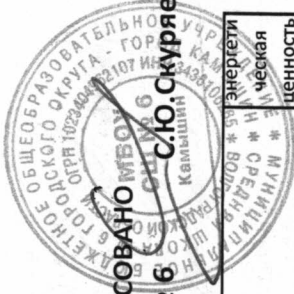


**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>14.02.2024г.</b>								
139/96	Суп сырный	250гр.	250гр.	22,71	9,69	11,73	14,28	183,1
149/96	Каша молочная "Дружба" с маслом	180/3г.	180/3г.	19,98	3,465	4,18	36,37	206,5
685/96	Ватрушка с повидлом	75гр	75гр	9,16	4,12	6	46,5	255
сб./96	Сок	200гр	200гр	23,15	0,4	0,4	9,8	42
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>17,68</b>	<b>22,31</b>	<b>107</b>	<b>686,6</b>
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	65/17г.	65/17г.	43,02	26	4,8	4,7	164
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	16,19	5,475	4,98	5,87	141,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>33,25</b>	<b>13,255</b>	<b>45,37</b>	<b>492,4</b>

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

**Директор МУПОП "Комбинат"**

**социального питания"**

Повар бригадир

Калькулятор

**Ч.И. Садыхов**

С.В. Филимонова

А.А. Спиридонова