



Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

**МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и овз**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	3-й день	3	5	6	7	8	
	17.01.2024г./100,46руб./						
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	200	17,42	8,81	20,3	232,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186	
	Итого	510	19,995	12,69	80,7	536	
		5-11 класс					
		250	19,16	9,7	22,33	255,75	
ТТК-2021	Жаркое с мясом птицы	60	0,8	0,1	2,6	14	
сб.96г.	Овощи	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
182-2000	Булочка	200	0,4	0,4	44,6	186	
585/96	Компот	560	21,735	13,58	82,73	559,25	
	Итого						

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 МУПОП "Комбинат социального питания" **Ч.И.САДЫХОВ**
 Повар-бригадир С.В.Филимонова
 Калькулятор А.А.Спиридонова