

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ сш № 6 С.Ю. Скуряева

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и овз

№ рецептуры		Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	2-й день		3	5	6	7	8
	17.09.2024г /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 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