



**СОГЛАСОВАНО**

**Директор МБОУ СШ № 6 СЮ.Скурияева**

**МЕНЮ**

**для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
<b>1</b>	<b>4-й день</b>	<b>1-4класс</b>	белки	жиры	углеводы	
	<b>18.01.2024г./45руб./</b>	3	5	6	7	8
136/96	Суп пшеничный	230гр.	3,15	2,75	13,5	126,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	520	14,35	5,15	50,9	466,9
			<b>5-11 класс</b>			
136/96	Суп пшеничный	250гр.	3,42	2,989	14,7	137,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	10,8	2,3	15,8	257
628/96	Чай	200гр.	0,4	0,1	21,6	83,4
	<b>Итого</b>	540	14,62	5,389	52,1	477,9

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**

**ч.и.САДЫХОВ**

**Повар -бригадир  
Калькулятор**

**С.В.Филимонова  
А.А.Спиридоно娃**

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.