

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6
С.Ю.Скряева

№ рецептур	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
	20.09.2024г.							
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	15/250г.		21,4	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	60/20гр.		39,28	14,9	6,24	11,3	161,44
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.		8,02	6,24	0,72	41,76	241,2
182/20	Булочка Молочная	50гр.		4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.		2,2	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	28,1	10,69	95,86	645,04
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/10гр.		25,03	3,465	4,18	36,37	206,5
182/20	Булочка Молочная	50гр		4,1	1,375	3,375	13,2	103,5
588/96	Компот из сухофруктов	200г.		4,61	0,6	0	29	111,2
	Шоколадный батончик	шт.		31,26	5,5	14,5	25,5	255
	Итого			65	10,9	22,06	104,1	676,2

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