

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева

СОГЛАСОВАНО

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			иическая ценность
			белки	жиры	углевода	
	5-й день					
	20.09.2024г./100,46р./					
284-96	Омлет натуральный	180	21,9	33,14	3,4	287,4
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,31	108,2
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	505	29,47	36,09	47,61	529,3
		5-11класс				
284-96	Омлет натуральный	250	28,86	46,81	7,27	316,9
сб/96	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,7	6,3	50,3
695/96	Ватрушка с творогом	75	5,67	2,15	16,31	108,2
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	575	36,43	49,76	51,48	558,8

Диретор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова

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.