

**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

Для учащихся общеобразовательных школ

**СОГЛАСОВАНО**  
 Директор МБОУ СШ № 6 **С.Ю. Скуряева**



№ рецептуры	Наименование блюда	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	
	<b>21.12.2023г.</b>							
138/96	Суп гороховый с картофелем и колбасой п/к.	14/250гр.	14/250гр.	13,32	9,9	6,24	157,8	
401/96	Гуляш из говядины	35/35гр.	35/35гр.	49,79	12,37	12,525	171,7	
464/96	Рис отварной вязкий	150гр.	150гр.	6,07	3,45	1,2	140,6	
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,66	1,375	3,375	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>27,492</b>	<b>23,44</b>	<b>81,905</b>	
443/96	Рагу с окорочками	70/110г.	70/110г.	46,81	13,85	8,19	180,2	
сб.96г.	Кукуруза консервированная	30гр.	30гр.	9,97	0,18	0,06	5,97	
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,66	3,95	4,7	169	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,56	0,6	0	111,2	
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>18,575</b>	<b>12,95</b>	<b>466,35</b>	

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"**

Повар бригадир  
 Калькулятор

**Ч.И. Садыхов**  
 С.В. Филимонова  
 А.А. Спиридонова

