



ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ № 6

С.Ю.Скуряева

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					5-11кл.	белки	жиры	
1	21.03.2024г.	2	3	1-4класс	4	5	6	7
139/96	Суп вермишелевый с картофелем и курицей	11/250гр.	11/250гр.	14,97	3,25	2,5	22	119,25
с6/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	60/10г.	60/10г.	39,29	26	4,8	4,7	164
482/96	Капуста свежая тушеная	150гр.	150гр.	14,95	3,55	4,53	15,09	115,5
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	34,575	15,305	76,59	585,65
с6/96	Ежики мясные с сыром	60/10г.	60/10г.	49,28	11,1	7,81	2,97	126
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	150гр.	150гр.	9,93	5,7	6,1	22,9	163,6
182/2000	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			65	18,575	17,385	60,67	476,5

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"

Ч.И.Садыхов

Повар бригадир
Калькулятор

С.В.Филимонова
А.А.Спирidonова