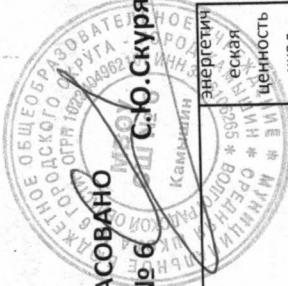


**ПЛАТНОЕ МЕНЮ**

для учащихся общеобразовательных школ

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	ккал	
1	2	1-4класс	3	4	5	6	7	8	
	<b>22.12.2023г.</b>								
120/96	Щи из свежей капусты с картофелем и тушенкой	14/250гр.	14/250гр.	17,89	6,76	4,68	11,96	107,12	
ТТК-20	Жаркое по домашнему с курицей	55/130г.	55/130г.	51,29	17,4	8,81	20,3	232,5	
182/200	Булочка Молочная	50 гр	50 гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>75</b>	<b>25,96</b>	<b>16,97</b>	<b>67,06</b>	<b>526,52</b>	
сб./96	Фрикадельки мясные с соусом №528	80/50г	80/50г.	36,62	15,2	3,3	55,08	238,27	
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	11,7	5,7	6,1	22,9	163,6	
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,86	0,6	3,5	3,7	48,5	
182/200	Булочка Молочная	50гр	50гр	3,66	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,16	0,4	0,1	21,6	83,4	
	<b>Итого</b>			<b>65</b>	<b>23,28</b>	<b>16,38</b>	<b>116,5</b>	<b>637,27</b>	

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**  
 С.В. Филимонова  
 А.А. Спиридонова

Повар бригадир  
 Калькулятор