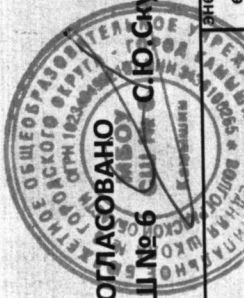


ПЛАТНОЕ МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ

Директор МБОУ СШ №6 С.Ю. Скуряева

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	1-4класс	5-11кл.	4	5	6	7	8
	22.01.2024г.							
129/96	Рассольник Ленинградский с тушенкой	12/250г.	12/250г.	18,79	5,25	0,25	8	55,5
425-96	Оладьи печеночные с соусом №528	60/20гр.	60/20гр.	41,2	14,88	6,24	11,3	161,44
469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	180гр.	9,22	6,24	0,72	41,76	241,2
182/2000	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай с сахаром	200/гр.	200/гр.	2,03	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого			75	28,15	10,69	95,86	645,04
сб./96	Фрикадельки мясные с соусом №528	80/20г	80/20г.	36,49	15,2	3,3	55,08	238,27
463/96	Каша гречневая рассыпчатая	180гр.	180гр.	11,92	5,7	6,1	22,9	163,6
сб./96	Икра кабачковая	40г.	40г.	10,8	0,6	3,5	3,7	48,5
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			65	23,275	16,375	116,48	637,27

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