СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скуряева

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
		1-4класс	белки	жиры	углевода	
1	7-й день	3	5	6	7	8
	23.01.2024г /100,46руб./					
449/96	Плов с мясом птицы	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	650	22,71	13,848	97,133	644,26
		5-11класс				
449/96	Плов с мясом птицы	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	700	28,13	14,78	101,5	659,5

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина 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 С.В.Филимонова

Калькулятор А.А.Спиридонова