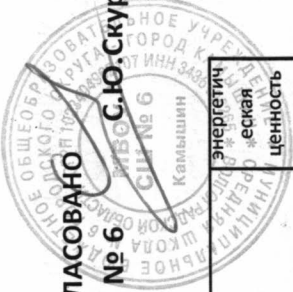


**МЕНЮ**

**Для учащихся общеобразовательных школ/овз/**

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



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>6-й день</b>	<b>1-4класс</b>					
	<b>26.02.2024г./45руб/</b>	3	5	6	7	8	
136/96	Суп рисовый	230гр.	2,65	6	17	183,25	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>9,065</b>	<b>15,68</b>	<b>74,8</b>	<b>544,75</b>	
	<b>5-11 класс</b>						
136/96	Суп рисовый	250гр.	2,88	6,53	18,5	200	
тк96г.	Свекла со сметанным соусом	100гр.	4,64	5,906	0	72	
182-2000	Булочка	50г.	1,375	3,375	13,2	103,5	
588/96	Компот	200гр.	0,4	0,4	44,6	186	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>9,295</b>	<b>16,21</b>	<b>76,3</b>	<b>561,5</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.Садыков**  
 С.В.Филимонова  
 А.А.Спиридонова