

МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ и овз

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ №6 С.Ю. Скуряева



№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность * ккал
			белки	жиры	углевода	
1	2-й день	3	5	6	7	8
	26.12.2023г /94,59 руб./					
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5
сб./96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	820	25,95	20,76	118,75	673,17
	5-11класс					
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27
528-96	Соус красный основной	15	0,69	2,55	3,48	21,15
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
	Итого	815	25,435	15,8	111,6	648,12

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"

Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

С.В. Филимонова
 А.А. Спиридонова